

2009年(平成21年)4月11日(土)

味にこだわり舞鶴かまぼこ

資料展示「知ろう館」オープン

舞鶴市内
西案前
交前
京駅

かまぼこに関する資料を集めた舞鶴蒲鉾協同組合の「舞鶴かまぼこ知ろう館」が10日、JR西舞鶴駅前の京都交通西舞鶴駅前案内所



内にオープンした写真。

通常のかまぼこは、原料に冷凍のすり身を使うことが多いが、舞鶴のかまぼこはシログチ、エソ、トビウオなど近海産の鮮魚の生すり身を4割以上使っているのが特徴。魚本来のうまみが出るうえ、シコシコとした歯応えがある。ところが、市民グループの「舞鶴かまぼこ調査隊」が昨年アンケートしたところ、半数の市民がこうした長所を知らないことが判明。市民や観光

客にもっとかまぼこについて知ってもらいたいと、組合が設置を決めた。

待合室の一角約25平方メートルに、すり身を練り上げる石うす、型枠、大正・昭和時代の道具、発祥の由来や歴史、製法を簡単に紹介するパネルを展示した。

組合の関係者は「原料は組合研究室での検査に合格した良質なもののばかり。塩分や添加物が多いというのも全くの誤解。全国的な品評会でも数々の賞を受賞しています。市民のみなさんにも、かまぼこ作りにかける私たちのこだわりと熱意を知ってほしい」と話していた。【山本真也】

2009年(平成21年)4月11日付 毎日新聞