

舞鶴かまぼこの歴史 こだわりの製法紹介 資料館オープン

京都交通西駅案内所内

舞鶴のかまぼこの歴史とこだわりの製法を紹介する舞鶴かまぼこ資料館が、十日オープンした。舞鶴蒲鉾協同組合（高野真一代表理事、五社）が、引土の京都交通西舞鶴駅案内所に開設、関係者らが完成を祝い、試食会では様々な製品の味を楽しんだ。

同案内所の二画に舞鶴かまぼこの歴史と、魚の生すり身を使った独自の製法を紹介したパネル、

大きな石臼などを展示する。愛称は「舞鶴かまぼこ知ろう館」とし、パンフレットも三千部作成した。

式典では高野代表理事が「かまぼこは舞鶴を代表する地場産品ですが、まいづる市民自治研究所による昨年の調査でもま

だまだ知られていないこ

とがわかり、資料館を

作つてはとの要望も受け

立ち上げました」とあい

さつ。斎藤彰市長らも加

わり、くす玉を割って

オープンを祝った。

西駅交流センターでの

祝賀会では、同組合の辻

義雄参事が原料をすばや

くチェックして組合で共

同購入し、すり身にして

いる工程などを紹介。続

いて出席者らは五社の

数々の商品を試食、中

には普段目にしない練り製

品も並んだ。資料館は案

内所の営業時間内に開館

している。入場無料。☎

75・0865、同組合。



くす玉を割ってオープンを祝う関係者たち