

# 気仙沼水産漁港部だより

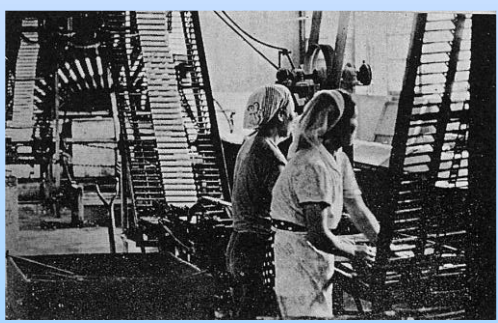
毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日**

11月のおすすめ食材は「かまぼこ」です！

## かまぼこと気仙沼

魚肉を使用した練り製品であるかまぼこは、「板付きかまぼこ」「笹かまぼこ」「ちくわ」「はんぺん」「揚げかまぼこ」などをはじめ、バラエティーに富んだ味わいが楽しめる水産加工品です。

気仙沼では明治15年にアブラツノザメを原料とした「ちくわ」が考案され、その後好評を博し、気仙沼の名産品として全国を席卷していたとのことです。



昭和初期の気仙沼の焼きちくわ製造の様子

## 伝統技法を活かして

気仙沼市南町に、細工かまぼこを手がけるかまぼこ製造業者があります。結婚式の引き出物として送られる鯛かまぼこや、ハート型の細工かまぼこなど、バラエーション豊かな商品を製造しています。

地元の子供たちが描いたイラストをかまぼこに絵付けするイベントを開催したり、季節感を表現したイラストが描かれた物や、メッセージが送れるハート型の物を商品化するなど、従来の細工かまぼこに加え、ひとつひとつ手作業で製造される伝統技法を活かした“新たな細工かまぼこ作り”に積極的に取り組まれています。



祝儀用細工かまぼこ



季節感を表現したハートかまぼこ

## 気仙沼ならではのかまぼこ

気仙沼市内湾地区の商業観光施設「結(ユフエル)」では、旬の地魚のすり身を使った揚げかまぼこ「揚げとつと」や、ヨシキリザメで作られた「はんぺん揚げとつと」など、気仙沼ならではのかまぼこを、出来たて熱々のうちに食べることができます。



「揚げとつと」



「はんぺん揚げとつと」

## 管内のかまぼこ製品

気仙沼管内のかまぼこ製造業者は、伝統を承継するとともに革新への挑戦により、常温保存が可能なかまぼこなど、新たな商品開発にも取り組んでいます。

気仙沼で新時代のかまぼこを味わってみませんか？ご来訪をお待ちしております。



常温で持ち運びできるかまぼこ



小麦粉の代わりに魚肉を使ったたこやき



味自慢の「紅白板付きかまぼこ」と「笹かまぼこ」