

## 9. いわき市の水産加工品

### いわき市にはどんな水産加工品があるのだろうか？

#### 水産

魚や貝、海そうなどに何らかの手を加えた食べ物（商品）を一般的に水産加工品と呼びますが、その代表的なものとして、「干物」や「かまぼこ」、「かつお節」などがあります。

水産加工の歴史は古く、昔から漁業が盛んな地域では、水揚げされた魚を活かすため、水産加工業も同じように発達しており、現在も、全国には数え切れないほど多くの水産加工品があります。

水産加工品は、傷みやすい海のことを長い間保存できるようにすること以外にも、生で食べるのとは一味違った楽しみを私たちに与えてくれるなどの特徴があります。

それでは、いわき市を代表する水産加工品について、その歴史や基本的なつくり方などを見ていきましょう。

#### かまぼこ（リテーナ成型かまぼこ）

かまぼこの歴史は古く、平安時代の書物にも登場します。

現在は、“魚のすり身を一定の形にし、加熱して固めたもの”を一般的に「かまぼこ」と呼びますが、その形やつくり方によって、さまざまな呼び名があります。

もっとも一般的な「板かまぼこ」にも、そのつくり方によって、「蒸し板かまぼこ」や「焼き板かまぼこ」などの呼び名があり、「リテーナ成型かまぼこ」もその一つです。

リテーナとは、“形を保つもの”といった意味の言葉で、かまぼこをつくる時に、板かまぼこをフィルムで包装してから金型（リテーナ）に入れて加熱するので、このように呼ばれています。

また、このようにすると、かまぼこの形を保ちながら、清潔につくることができるといった効果があります。

なお、「リテーナ成型かまぼこ」は、統計で「包装かまぼこ」に分けられますが、この包装かまぼこの生産量は、毎年、いわき市が全国で一番となっています。（平成 18 年の生産量 7,817 トン）



#### さんまのみりん干し

もともとは、**いわし**を原料としていましたが、いわき市では、昭和 21 年ごろから**いわし**の水揚げが少なくなってきたため、当時、水揚量がふえてきていた**さんま**を使うようになったのがはじまりといわれています。

基本的なつくり方は、**さんま**の頭をおとしてお腹をひらき、中骨などをとってからみりんなどでつくったタレにつけ、乾燥させた後にゴマなどをふりかけるものですが、つくり方には、お店によって、さまざまな“こだわり”があり、お店のみなさんがいろいろな努力をかさねながら、伝統の味を守っています。



#### うにの貝焼き

**うに**は、生のままでと身がくずれてしまうため、全国でさまざまな加工品が生み出されていますが、いわき市では、古くから「貝焼き」がもっともよく知られています。

「うにの貝焼き」は、水産加工品といっても、加工屋さんなどにつくられることはほとんどなく、基本的には、**うに**をとった漁師さんたちのお家につくられ、「貝焼き」のかたちで魚市場へ出荷されます。

基本的なつくり方は、とれたばかりの生の**うに**を貝がらに盛りつけ、蒸し焼きにするものですが、いわき市の貝焼きは、**ほっき貝**の貝がらを使うのが特徴です。また、盛りつけ方によって値段がかわってしまうため、上手に盛りつける必要があります。

