

尾崎かまぼこ屋

魚津と細工かまぼこ

かまぼこの中には美観を添えるために形や色に工夫をこらしたものがああります。それらを総称して細工かまぼこと呼び、食用を主体に造ったものと装飾に重点を置いたものとがあります。細工かまぼこにはいろいろなものがありますが、大きく分けると、絞り出し、刷りだし、切りだし、一つ物になります。絞り出し細工かまぼこは全国的に少ない富山県と島根県の出雲大社地方の一部などごく限られた地方で行われています。以前魚津では縁起物として、結婚式に和菓子の引出物などを使っていました。しかし前に土地柄に合った引出物をかまぼこで縁起物を造ることができないものかといろんな苦労の末現在の細工かまぼこが生み出されました。魚津ではおめでたい席には、必ずといっていいほどかまぼこが用意されるのは、そういった歴史があるからです。かまぼこ引出物などに使うようになった歴史はそれほど古くはなく明治・大正時代からと言われています。魚津でかまぼこ専用の籠盛りに様々な種類のかまぼこを入れて引出物にします。

蒲鉾昔話

かまぼこが文献に表れた最初ものは類聚雜要抄(平安時代の古文書)だそうです。永久三年(一一五)関白右大臣東三條へ移御のときの祝宴の膳に蒲鉾が載っており、今日のちくわであつたようです。

かまぼこの名称は、宗五大双紙(一五二八)に「かまぼこはなま守本也。蒲のほをにせたる物なり。」とあり、つまりその形がガマの花穂に似ていることから蒲鉾と呼んでいたらしいがそれがそのまま名称に移ったらしい。

初期の蒲鉾(ちくわ)は焼いて食したようであるが、茹でたり蒸したりする方法も行われるようになり、板付きも桃山時代以前に現れたようである。雍州府志(一六八四)に、付けるのを誤って蒲鉾と呼び、竹に付けるのを竹輪というようになりこの杉板に付けるのは近世の製也。と記されている。

蒲鉾の原料魚は、その時代や古書によって異なるが室町時代の書に「かまぼこはなま守本也。」とありナマは、蒲鉾原料の筆頭に置かれている。しかし江戸時代に入ると、ハモが最高とされ「蒲鉾」ともって上とす。鯛を次とす。かれい、鱈などもする也。諸魚をすると也。」などと記録されている。

2017

早期早割対象 人気商品

早期早割について

※発送日は指定出来ません。
※希望日を用紙に記入してください。

12/10までのご注文でお得です。

12月10日迄の
注文に限ります。



富山のめぐみ



品名:富山のめぐみ 4,020円

早割価格 (12月10日まで) 3,700円

◆ぶり昆布巻・氷見うどん・太巻(赤・昆布)・白えびかまぼこ・さきかま・丸ダイ ...各1

一番人気

小巻楽味かまぼこ



品番 K-10(10本入) 2,940円

早割価格 (12月10日まで) 2,700円

◆楽味(焼・赤) ...各3
◆楽味(昆布・し・わ) ...各2

太巻かまぼこ



品番 D-8(8本入) 5,170円

早割価格 (12月10日まで) 4,500円

◆太巻(焼・昆布・赤・し・わ) ...各2

漁火かまぼこ



品番 T-8(8本入) 5,830円

早割価格 (12月10日まで) 5,000円

◆漁火(伊太子・えび) ...各1
◆漁火(あなご・紅鮭・う) ...各2