

一気に仕上げ 食べられる芸術



鶴亀、富士山もある尾崎商会の細工かまぼこ

ふた昔ほど前、富山県で開かれた結婚披露宴に招かれた時、うわさには聞いていた、ずっしりと重い引き出物を渡された。細工かまぼこのタイである。姿形をリアルに再現した尾頭付きで全長約40センチ。家族持ちでも一度で食べられる大きさではない。聞けば、切り分けて、こ

近所におすそ分けするのが古き良き習わしなのだという。

細工かまぼこの歴史と文化を調べた富山大芸術文化学部の大熊敏之教授(工芸史)によると、そもそも江戸時代の上り発祥で、宮城、石川、鳥根、長崎でも同じような練り物はつくられている。県内にくまなく広がっているのは富山だけだという。

を製造している。53年創業の尾崎商会の尾崎誠社長(54)は浮かない顔つきでこう言う。「かさばるので引き出物には敬遠されるようになり、婚礼用の生産量は昭和の最盛期の10分の1に落ちこんでいる。手をこまぬいていたら廃れてしまいます」

そのため、出世魚で縁起物とされるブリや、正月用の干支の動物をかたどった新商品を開発。さらに、一人前になるのに10年かかるといわれる細工職人の修練にも力を入れる。

細工の技法は1910、20年代、関西へ修業に出た職人が持ち帰ったらしい。「もともと富山では、祝い事の引き出物はタイやエビの形をした落雁や餛飩入りの押し菓子一般的なでした。それが戦後復興期の50年代に細工かまぼこに取って代わられた。食事のおかずにも酒のさかなにもなるから、ありがたがられたのでしよう。本物のタイに似せようとして、サイズも巨大化した」と大熊教授は語る。

県東部の主力産地、蟹気楼の名所で知られる魚津市では、水

細工かまぼこは、大まかな土台の上に色付けしたすり身を絞り出し、コテやヘラを当てて細部を飾りつけてゆく。迷わず一気に仕上げるのがコツで、タイ1匹に30秒とかからない。入社24年目の工場長、内生蔵万吉さん(43)らベテラン職人は、毎年、ありったけの熟練の技をふるい、名高い日本画を模した超大作をつくりあげて全国蒲鉾品評会に出品している。

出来栄は、まさに工芸品の域。食べられるアートだ。(保科龍朗)

板に付いていない「巻き」が名物

総務省統計局の家計調査(2人以上の世帯で2015、17年平均、年間)で富山市のかまぼこの支出額は5455円で3位(県庁所在地と政令指定都市)。

富山のかまぼこは板に付いていないのが当たり前。昆布巻きや、赤く色付けしたすり身を皮状に伸ばして昆布の代わりにした赤巻きかまぼこが名物だ。



品評会に出品した数々の超大作の前に、絞り出しの技を披露する工場長の内生蔵万吉さん(富山県魚津市の尾崎商会)