

【(株)松島蒲鉾本舗～Fast Fish 商品の取材報告③～】

※「Fast Fish (ファストフィッシュ)」とは、手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方で、今後、普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものことです。「わたしたちのファストフィッシュ委員会」(事務局：水産庁漁政部企画課)がその商品等について選定し、普及されることにより魚の消費拡大を目指し、その定着を図ることを目的としています。

Fast Fish (ファストフィッシュ) 商品の取材報告第3弾です。

今回は、第1回ファストフィッシュに選ばれた「どらぼこ」を製造している、宮城県多賀城市にある株式会社松島蒲鉾本舗さんの多賀城工場を訪問しました。

松島蒲鉾本舗さんは、昭和9年にかまぼこ製造業として創業した老舗です。東日本大震災で被災し、2年ほど前にこの多賀城市に店舗兼工場を再建したそうです。建物はとてもきれいで、店舗には工場を見学できるコーナーや、手焼き体験をするスペースもありました。



【多賀城工場直営店外観】

こちらの松島蒲鉾本舗さんでは、「どらぼこ」というスイーツのようなかまぼこを作っています。その見た目は写真のとおり小さなパンケーキのようで、とても魚が使われているとは思えませんが、皮生地に魚のすり身が使われています。実際に食べてみても、本当に魚を使っているの？と思う風味です。



【どらぼこ】

皮生地の間にはホイップチーズクリームを挟み込んでおり、そのクリームも甘さがそこまで強くなく、さっぱりとしていてとてもおいしいものになっています。そのほか、季節によって、いちご味、チョコ味、ラムレーズン味、ずんだ味、抹茶味などもあるそうで、現在は春限定ということでいちご味を販売していました。このクリームにもこだわりがあり、いちごの産地として有名な宮城県亘理郡の山元町のいちごを6時間かけて煮込み、クリームに混ぜているとのことでした。いちごとクリームの相性が絶妙で、とてもおいしかったです。



【どらぼこ (いちご味)】

このユニークな商品は、お菓子作りが趣味だった現在の須田会長が社長だった際にひらめいたものとのこと。

作り方はお菓子そのもの。まず、魚のすり身と卵や小麦粉などを混ぜ、少し生地を寝かせ、190度に温めたプレートで生地を焼きます。その後、皮生地の中にクリームを入れ、完成です。



【どらぼこ製造過程】

「どらぼこ」販売当時はやはり反響が大きかったようで、テレビなどにも取り上げられたそうです。宮城県はかまぼこが名産であり、それゆえに差別化が求められますが、「どらぼこ」はそんなかまぼこの従来のイメージを変え、かまぼこを普段食べない若い方にも好まれているとのことでした。特に子どもに喜ばれ、その子どもがかまぼこを食べるきっかけになり、一生の顧客になってくれれば、ということでした。

将来的には同様のスイーツの分野の商品を増やし、「かまぼこスイーツ」というジャンルを作りたいと語ってくださいました。どんな新商品ができるのか、今からとても楽しみです。

私たち「魚の国のしあわせ」プロジェクト事務局としても、このような取組の情報発信に努めていきたいと考えています。

最後になりましたが、お忙しい中、取材をご快諾いただきました株式会社松島蒲鉾本舗の皆さま、本当にありがとうございました。

((株)松島蒲鉾本舗ウェブサイト (外部サイト))

<http://www.matsukama.jp/>