

全国かまぼこ水産加工業協同組合連合会
代表理事会長 鈴木 博晶



～900年前から元祖ファスト・フィッシュ～

平安時代の永久3年（1115年）、宮中晩餐の献立に絵入で残されている文献が、蒲鉾が登場する現存最古のものとされています。それから900年がたっていますが、魚肉をすりつぶして熱を加えた調理品はおそらく千年以上前から食されていたでしょう。千利休の茶会や、江戸幕末のペリー来航時のおもてなし料理にも蒲鉾が出されているそうです。骨なしで調理の手間がかからず、そのうえ魚を美味しく食べられる蒲鉾は、元祖ファスト・フィッシュといえます。

古来、蒲鉾は日本人の食卓を彩り、健康づくりに役に立ってきたと自負するところですが、近年、さまざまな種類の蒲鉾が生まれ、その消費も全世界に広がって「かまぼこ」は「kamaboko」になってきました。1970年代に日本で誕生したカニ蒲（カニ風味蒲鉾）は、今や欧米をはじめ世界の人々から愛される国際的なファスト・フィッシュです。最近の和食ブームが追い風となる前から、新しいスタイルの蒲鉾の魅力が海外の支持も得ています。

〈魚タンパク質の素晴らしさを旗印に〉

日本国内の蒲鉾消費に目を転じると、100万トン超の最盛期に比べて、現在はその半分になっています。一つの原因は、若い世代が食べなくなっているからです。正月のおせち料理に欠かせない蒲鉾ですが、さて、これから日々の食事でどう復権していくか。ちくわ、さつま揚げ、板付き蒲鉾を毎日食べる人は少な

いと思います。1ヶ月に数回かもしれませんが、それがもう1回増えれば、全体の消費量は倍になるはずで、携帯電話のように既にマーケットが飽和状態では消費を伸ばすことは難しいでしょう。しかし、蒲鉾は、考え方によっては、不飽和マーケットで、未開拓の領域、伸びしろがたっぷり残っていると見ています。他の魚介類も同じでしょう。

特に、若年層をターゲットに据え、幼稚園児とその親御さん向けに、新鮮な魚をタンパク質の塊に加工した蒲鉾の食育をしています。蒲鉾のゆるキャラの着ぐるみが幼稚園を訪問し、園児と一緒にかまぼこダンスを踊って体を動かし、おやつに蒲鉾を食べる、蒲鉾を使ったレシピを家庭に配布するといった内容です。

〈魚を食べる楽しさを〉

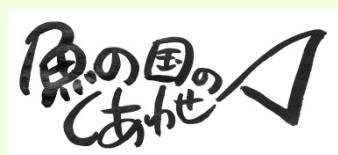
「カマトト」は、蒲鉾が魚（トト）から作られることを知らないふりすることに由来するようです。近頃の若い人は「カマトト」ぶるのではなく、本当に蒲鉾と魚について知らない人が多いと聞きます。魚の形をしていない、骨がない、焼魚や刺身と違って食感が多様な蒲鉾ですから、無理からぬところです。魚を好きだけど食べない理由の中に、調理に手間がかかることがあります。ファスト・フィッシュはその受け皿です。魚を食べていない人に蒲鉾などのファスト・フィッシュが広く受け入れられるように、今年も食べる楽しさの入口作りをしていきます。



（900年前の再現かまぼこ）

（2016年1月7日掲載）

※コラムの内容は執筆者個人の意見を表すものであり、水産庁や「魚の国のしあわせ」プロジェクトの見解を示すものではありません。



※本コンテンツの無断転載等をご遠慮願います。