

かみす

Pick up

折込 まなびアイかみす

まちの魅力再発見



空と海がギュッと詰まった特産品

さくらぼし

秘伝の調味液に2日間漬け込み、天日に干したイワシ、イワシ、イワシ。網に張り付かないよう、手作業で何度もひっくり返す——100年前から続く製法です。火を通すと上品な甘みと濃厚なうまみが楽しめる、いわしのさくらぼし。名前の由来や生産者の思いを紹介します。

AR

広報かみすが
動き出す



[COCOAR2]



アプリをダウンロードし表紙にスマートフォンをかざしてください。詳細は12ページ

特集

さくらぼし

空と海がギュッと詰まった特産品

神栖市で100年前から作られてきた、いわしのさくらぼし。昔も今もすべて手作業で、手間暇かけて魚のうまみを引き出しています。地元の誇りである地場産業がどのように生まれ継承されてきたのか、そしておいしく食べるコツもご紹介します。

歴史ある漁港と水産加工品

とびきりおいしい魚がいつでも手に入るのは、港町の特権。神栖市の沖合には黒潮と親潮がぶつかる豊かな漁場が広がり、まき網漁業船団によるサバ漁やイワシ漁が有名な波崎漁港は、国内有数の水揚げ量を誇ります。

港の周辺には水産加工業者が軒を連ねており、とれたての魚がすばやく加工されていきます。ブームとなったサバ缶や人気の干物をはじめ、しらす干し、煮干し、すし種、冷凍

食品など多種多様な水産加工品があり、県内生産量のおよそ7割を占めます。

そもそも波崎地域で水産加工が始まったのは江戸時代で、干鯛ほじかと呼ばれる肥料が作られていました。大正時代に入ると、煮干し、塩干し、田作り、カツオ節、サバ節など多角化していきます。「いわしのさくらぼし」の原型ができたのも、大正元年。それからおよそ一世紀にわたって受け継がれ、神栖市を代表する特産品のひとつとなっています。原料は、煮干しでもおなじみのカタクチイワ

カタクチイワシの腹に指を滑らせるようにして開く



国内有数の水揚げ量を誇る波崎漁港

シ。大人の指ほどの小さな体に、コクのあるうまみと風味がギュッと詰まった魚です。

桜の季節にとれるイワシを使用

さくらぼしがどのように誕生したのか、いち早く製造を手がけた鴨安商店で聞いてみました。

「さくらぼしは、関西、九州、富山などからみりん干しの技術を導入して作り始めたものです。その背景には、当時は地元で大量にマイワシが水揚げされており、干鰯で



昭和30年代の干し場と作業場。近所の人たちが代わる代わる働き、時には民謡でリズムを取りながら作業した

はなく何とか食用にできないかという思いがありました。もうひとつ隣の銚子漁港は一大漁業産地として栄えており、どうあがいても勝てなかった。それなら加工品で勝負しようと考えたようです」と鴨川安正副社長は言います。

それではなぜ、みりん干しを「さくらぼし」と呼ぶようになったのでしょうか。諸説ある中で有力なのは、桜の季節(3、4月)に取れるイワシが、脂が少なくみりん干しに最適だったから。「干物は冷蔵庫がなかった時代、魚を保存する知恵として生まれたものです。今でこそ脂の乗った魚が喜ばれますが、



干物作りにとって脂は邪魔。すぐに酸化してしまい保存がきまません。脂が少ないほど、保存のための加工には適しています」と鴨川充治社長が教えてくれました。

他に、魚を開いて干した形が桜の花びらに似ているから。また、桜が花開くように広がってほしいと願いを込めたという説もあります。

昭和6年に鉄道省へ陳情した記録には、嗜好品のみりん干しは輸送費が高いため、「みりん」の名称を使わず「さくらぼし」を惣菜品として安く輸送するようにしたという経緯が記されています。

大正末期から昭和初期にかけて、波崎地区でいっせいにさくらぼしが干し場に並ぶ風景は、春の風物詩となっていたことでしょう。

技術改良を重ね、より美味しく

大きな転換点は、冷凍・冷蔵設備の導入です。昭和20年代には、安定した温度管理のもと一年を通してさくらぼしを製造できるようになりました。

2代目社長の鴨川安次郎氏は、波崎の河口近くに鉄筋コンクリート3階建ての冷蔵庫を建設。最新のすご

い設備ができた銚子漁港からも見えるよう、わざと高い建物にしたのだとか。

3カ月ほど冷凍してねかせた後は、調味液がよく染みるようになり、味も格段に向上。昭和30年代には、原料がマイワシからカタクチイワシに変わります。鴨安商店では絶えず技術改良を重ね、品質の向上に努めました。2代目社長は、地元に惜しみなく製法を公開し、技術指導にも回っていたそうです。その結果、全盛期には40軒近くがさくらぼしを製造し、一大産地を形成するまでになりました。



「近所さんに支えられた人海戦術

さくらぼし作りは全てが手作業のため、人海戦術が欠かせません。昔の作業場の様子を聞くと、思い出話
が次々と飛び出します。

「近所の中学生から、赤ちゃんを背負った農家のお母さん、畑仕事の前に早朝3時4時に顔を出すおばあちゃんなど、総勢200人くらいが来てくれました。歩合制だったので、都合の良い時間だけ働いてもらいます。ベテランのおばあちゃんは、全身で民謡のリズムを取りながらイワシを開くので、後ろ姿が踊っている



天皇杯を手にする鴨川充治社長



昭和30年代の鴨安商店のポスター。現在は会社案内の表紙に使用されている

ように見えてね」という鴨川正治専務の言葉に、おらかな時代の空気が感じられます。

さくらぼしは地場産業として定着し、地元「食」と「職」を生み出しました。昭和57年には、第21回農林水産祭最高賞「天皇杯」を受賞。当時の広報はさきに『11月23日東京明治神宮会館で表彰式が行なわれ、翌24日、天皇陛下に拝えつゝの栄に浴しました』と紹介されています。

「天皇杯というのは、単に良い商品を作れば頂けるものではなく、地場産業への貢献が評価されます。私は2代目から、浜で魚を仕入れる時もありたらずに値切らず、漁業と水産加工業が共に繁栄できるようにしなさいと教えられました」と話す鴨川社長。

漁業と水産加工業が両輪となって地域の発展を支えてきたことを、さくらぼしのエピソードを通して実感することができます。

昔ながらの手開き・天日干し

いまでは、神栖市でさくらぼしを製造する水産加工業者はわずか数件に減ってしまいました。伝統あるさくらぼしを継承していく上で、困難

なのは原料の確保だと鴨川社長は言います。「理想的な無脂のカタクチイワシが水揚げされるのは、年間にわずか1週間ほど。近年は魚種交代によりカタクチイワシ自体が減っており、波崎や銚子に加え、房州の大原や鴨川からも仕入れて何とか確保しています」

その貴重な原料を使い、昔ながらの製法が継承されています。まず手開きの作業。小さなカタクチイワシの腹に指を滑らせるようにして開き、頭と内臓、中骨を素早く丁寧に取り除きます。道具は使わず、文字通りの手作業。開いては網に整然と並べていきます。

そのイワシを、秘伝の調味液に2日間漬けます。調味液は、魚から抽出したうまみに、砂糖と塩のみで調整。使用後は煮沸・精製して繰り返し使い、長い年月をかけて熟成されてきました。これこそが、おいしさの秘密。長年にわたってつぎ足すため、加工業者によって異なる「我が家の味」に仕上がるのだそうです。

天日干しの作業は、網に張り付かないうちに何度もひっくり返さなければならず、気が抜けません。

さくらぼしができるまで



天日干し

すだれに張り付かぬよう何度もひっくり返し天日に干す



並べる

漬ける

秘伝の調味液に漬け込む

網に一枚一枚、整然と並べる



開く

カタクチイワシを素早く丁寧に指で開く



青空・良質なカタクチイワシ・人の手がおいしいさくらぼしを作る



焼いている間は魚から目を離さず、「今だ!」と頃合いを見極めるのも楽しみのうち。上品な甘みと濃厚なうまみが

「たとえ少量でも、私たちを支える伝統文化として今後も作り続けていきます」と話す鴨川社長。地元でとれた魚をおいしく提供したいと願う水産加工業者の努力により、さくらぼしの伝統が守られています。

焼きたても、翌日もおいしい!

透明感のあるあめ色に輝くイワシが、一枚の筏いかだのようにきれいに整列したさくらぼし。甘露煮のようにも見えますが、干物なので必ず焼いて食べます。焼き加減にもコツがあるとのこと。

「弱火で焼いて、砂糖がプクプクと泡立って身が波打ってきたら火が通った証拠。焦げ目がつくと焼き過ぎです。焼きたてはもちろん、冷めても、翌日でも柔らかくておいしいですよ」



口いっぱいになり、おいしさの余韻が長く続きます。

平成28年には、茨城おみやげ大賞・最高金賞を受賞。また、平成28年度神栖市特産品に認定され、神栖市ふるさと納税返礼品としても人気です。かつては身近なおやつだったさくらぼしが、今では贈答品へと用途が変わってきました。どこか懐かしさを感じる、素朴で奥深い味わいが魅力。その歴史と作り手の思いまで、しみじみとかみしめたくくなります。