

Kamisu Discovery vol.36
神栖 ディスカバリー 36

特集 海の缶詰

ギュッと詰まった風土の恵み

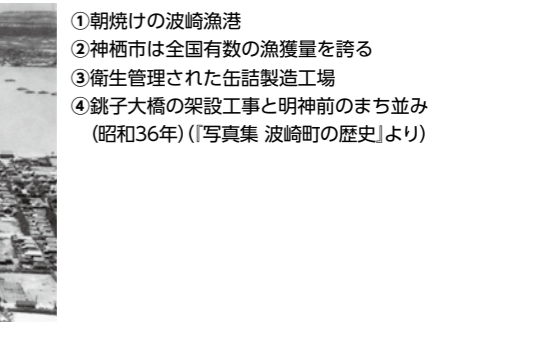
新鮮な魚のおいしさと栄養を詰め込んだ缶詰。神栖の海の幸を丸ごと手軽に味わうことができ、保存食の便利さに加え、アレンジの楽しさも広がります。今回は、なぜ神栖で、どのように製造されているのか、缶詰の世界に迫ります。

脂の乗った新鮮な魚を缶詰に密封しているので、旨みと栄養が詰まっている

2000年を超える缶詰の歴史

皆さんの家に、缶詰の買い置きはありますか？ 最近はいっ、何の缶詰を食べましたか？ サバ缶ブームや、災害に備えたローリングストックなど、たびたび話題にのぼる缶詰。今年の4月には、高校生が宇宙食開発に挑戦した実話を基に描かれたドラマ『サバ缶、宇宙へ行く』（フジテレビ）の放送が始まりました。水産加工業が盛んな波崎地域でも缶詰が製造されており、市のふるさと納税返礼品にも指定されています。そんな身近な存在ですが、製法や歴史など、意外と知られていないことがたくさんあります。そこで、さまざまな角度から缶詰を追いかけてみました。

まず、歴史をたどってみましょう。缶詰が誕生したのは19世紀、ナポレオン・ボナパルトが軍隊のための食料保存方法を公募したことをきっかけに、「密閉して加熱殺菌する」という原理が発明されました。日本では、明治4年に長崎で、イワシの油漬缶詰を作ったことが始まりです。明治10年には北海道にできた日本初の缶詰工場でサケ缶詰が製造され、明治12年には鮭子でイワシ缶詰が製



①朝焼けの波崎漁港
②神栖市は全国有数の漁獲量を誇る
③衛生管理された缶詰製造工場
④鮭子大橋の架設工事と明神前のまち並み（昭和36年）（『写真集 波崎町の歴史』より）

造されました。昭和初期には重要な輸出品となり、国内向けの生産が大きく伸び始めたのは昭和30年代に入ってからです。当時は冷蔵庫の普及率が低く、常温で保管できる缶詰は時代に合った食品でした。波崎地域で缶詰製造が始まったのも、ちょうどこの頃です。

「素材の力」が品質の決め手

なぜこの地で缶詰製造を手がけることになったのか、株式会社高木商店を訪ね、専務取締役の高木俊和さんに話を聞きました。

「昭和初期の創業当初はサンマ漁や水産加工業をしていました。黒潮と親潮がぶつかる好漁場こうりょうじょうに恵まれ、波崎漁港にサバ、イワシ、サンマが大量に水揚げされるため、昭和32年には買い付けた魚の選別・冷凍処理を始めました。しかし、季節によって仕事量のばらつきが大きかったので、年間を通して従業員が安定して働けるよう、昭和36年に缶詰製造を開始しました。当時、鮭子には缶詰製造会社が多数社ありましたが、



高木専務