

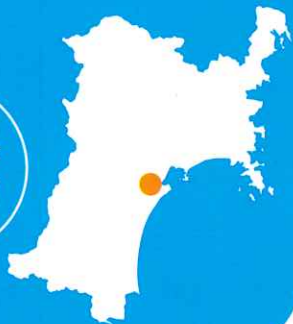
「手焼き笹かまぼこ」づくりを体験し 地元の名産品を自慢に

実践者：

橋沼幸平
水野徳久
佐藤達博

(塩釜蒲鉾連合商工業協同組合青年部)

宮城県
塩竈市



校庭には一面の雪、気温はマイナス2度。毛糸の帽子に手袋、ダウンというフル装備で、塩竈市立杉の入小学校(一條良介校長、児童数504名)にやってきました。今日はここで、「かまぼこ講話会」(主催:塩釜蒲鉾連合商工業協同組合青年部、共催:塩竈市教育委員会)が開かれるそうです。会場となる体育館の前に行くと、塩釜蒲鉾連合商工業協同組合の人たちが、炭火を起していました。これからスケトウダラのすり身を使って笹かまぼこを作り、この炭火で子どもたちが自分で焼くとのこと。わくわくしてきました。

かまぼこの材料って何？

学習者は3年生の3クラス(84名)。2つのチームに分かれ、Aチームは先に「かまぼこ丸ごと探検ノート」を使った学習をし、その後、笹かまぼこづくりを行います。Bチームはこの逆になります。

「列を乱してもいいから、前の方において」きれいに整列しているAチームの子どもたちに向かって、橋沼幸平さん(塩

釜蒲鉾連合商工業協同組合青年部 部長)が声をかけます。「これから『かまぼこ丸ごと探検ノート』を使って勉強します。皆さん、かまぼこの材料って何だか知っていますか?」「魚!」「すり身!」とすかさず声が上がりました。「はい、正解。かまぼこは主に白身魚を使います。4ページを開いてください。ここに出ているスケトウダラなどが主な材料です。さっき、誰かが『すり身』って言ったけど、魚の皮や骨など全部取ってすりつぶして、魚のお肉だけにしたものをすり身って言います。今日はそれを使いますよ」。

世界のカニカマ、宮城の笹かま

橋沼さんは「かまぼこ丸ごと探検ノート」の「日本のかまぼこマップ」のページを見せて、「ここにあるのは全部かまぼこの仲間です。この中で食べたことあるものはありますか?」と聞きました。「焼きちくわ!」「魚そうめん!」「笹かまならある!」「カニカマ!」元気な声が次々に。「あとでクイズに出すから、ちゃんと聞

いててね。カニカマは世界で一番食べられているかまぼこです。アメリカやヨーロッパでは本物のカニより、カニカマの方がたくさん食べられているですよ」。ビックリ! 私も知りませんでした。

「宮城の笹かまは有名ですね。では何で『笹かまぼこ』って言うんでしょう?」女の子が小さな声で答えます。「形が笹の葉だから」「はい、合っているけどそれだけじゃありません。皆さん、伊達政宗って知っていますか?」「知っている——!」急に大歓声が上がりました。「伊達政宗の家紋は、竹に雀です。その家紋に描かれている笹にちなんで、笹かまぼこという名前がつきました。ここまで答えられるとパーフェクト!」。

たくさん作らなくても おいしいかまぼこを作る

「7ページの『全国のかまぼこの生産量の順位』の表を見てください。2005年、宮城県はかまぼこの生産量、全国1位です」「えー?」信じられないという子どもたちのリアクション。「2011年に東日本大震災が起きる前までは1位でした。3年生だとまだ生まれていないかな?」「生まれてな〜い」即座に返答がありました。きっとあちこちで、震災前か震災後か聞かれているのでしょう。

橋沼さんの話は続きます。「実は震災前までは、全国の市町村の中でも、この塩竈市が全国1位でした。その後、かまぼこを作るのをやめちゃったりする人が増え、他の産地に追いつけなくなりました。そこで、たくさん作るのもいいけれど、他の産地にはない、おいしいかまぼ



塩竈市立杉の入小学校。右が体育館。昨日まで大雪だったらしく、校庭は真っ白になっていた。



橋沼幸平さん。塩釜蒲鉾連合商工業協同組合青年部 部長として、地元塩竈のかまぼこを使った食育に力を注ぐ。自身の会社は東日本大震災の津波被害で、1年間の休業を余儀なくされた。



「かまぼこ丸ごと探検ノート」にある「日本のかまぼこマップ」を見る。食べたことのあるかまぼこはどれ?



復習クイズの助っ人として「ささかマン」(右)と「あげかマン」(左)が登場。大歓声に包まれた。



水野徳久さん。塩籠のかまぼこ屋さんの屋号がついたエプロンをつけて盛り上げる。



水野さんからすり身をもらい、手に水をつけながら形を整える。



佐藤達博さん。力を入れすぎないでやさしくね、とサポートする。今日の体験で、宮城のお土産としてかまぼこを選んでもくれるようになったらうれしい、と話す。

こを作るうってことになり、今も頑張っています。この体育館は震災当時、避難所になったそうです。そばにいた先生が、そっと教えてくれました。

すり身を笹の形に

「かまぼこ丸ごと探検ノート」を使った学習が終わり、さあいよいよ笹かまぼこづくりです。教えてくれるのは、水野徳久さんと佐藤達博さん(塩釜蒲鉾連合商工業協同組合青年部)。「このスケトウダラのすり身を使って、笹かまぼこを作っていきます。注意点が2つあります。このすり身、服につくと一生取れません。また、バーベキューのコンロで直火で焼くので、触ると熱いところがいっぱいあります。なので、軍手をして先生の言うことをちゃんと聞いて焼いてくださいね。えっ? 一生取れない? あとで聞いたところによると、すり身はたんぱく質の塊なので、服の繊維に入り込むと一筋縄では取れないそうです。

水野さんが子どもたちを前に呼んで、デモンストレーションをはじめました。「まず、一人1本、串をもらいます。そして、私がすり身をあげますから、これを団子にして卵形にし、串に刺して、親指と人差し指をぬらしながら、こういう風に平べったく伸ばしていきます。最小限の水でやるように心がけてください。あまり水をつけすぎると、どんどん柔らかくなって、ゆるくなってしまいますよ」。子どもたちは、水野さんからすり身をもらって、自分たちのテーブルに戻っ

て、手に水をつけながら笹の形にしていきます。「冷てえ〜」「バニラアイスみたい」冷蔵庫から出してきたばかりのすり身は、相当冷たいようです。佐藤さんは「ていねいにやらないと、すり身が落ちるよ」などとアドバイスしながら、それぞれの班をまわって全体の進行を確認していました。

炭火で焼く体験を通してかまぼこを自慢に

最後に、形を整えたすり身を、外にある炭火のコンロで焼きます。炭火の温度はかなり高く、顔を近づけることはできません。子どもたちは軍手をした手にかまぼこを握り、手を伸ばしてすり身を火にかざします。

橋沼さんら3人の他に、塩釜蒲鉾連合商工業協同組合の人たちが何人も手伝いに来ており、子どもたちが安全に楽しく作れるように見守っています。上手に焼くコツは、かまぼこがぷくら膨らんできて、きつね色に焼き目がつくまで辛抱強く待つこととか。私も一申いただきました。焼き上がった笹かまの甘いこと。しっかり魚の味がします。「焼きたてがいいね!」「俺、これ(残った材料)でもっ

と作ろうかな」(この子はあとで、先生に「一人1個食べたでしょ」と怒られていました)。マスクを外して、ほくほく食べる笑顔いっぱいの子もたちです。

「宮城の人も塩籠の人も、かまぼこなどの練り製品が全国的に有名だと知っている人が少ないんで、その辺をもうちょっと何とかしたいなという思いがありました。こういう授業のあと、家庭とか食卓の中で、かまぼこの話題がいつきでも出れば、成功ではないかと思っています。『今日は楽しいことやったんだよ』『学校で笹かま作ったんだ…』というだけでも十分な効果はあると。子どもたちが塩籠のかまぼこを自慢に思ってくれるようになると、とてもうれしいです」橋沼さんたち3人も、ほくほくの笑顔でした。

(取材：越智直実)



炭火のコンロはとても熱いので、手を伸ばしてすり身を焼いていく。



焼き目がついてぷくらしてきたら、できあがり!



ふーふーしながら焼きたてをほおばる。もっと食べたい!