

図書館展示 第12回 展示目録

かまぼこ 900 年

－元氣なかまぼこの秘密－



場所:東京海洋大学附属図書館(品川キャンパス)

期間:2015年12月15日(火)～2016年3月17日(木)

主催:東京海洋大学附属図書館

はじめに

「かまぼこ」が初めて文献に登場したのは、平安時代も終わりの1115年。それから900年目に当たる年にちなみ、「かまぼこ」をテーマにした展示を開催いたします。

日本人は900年以上も前から魚類を加工し、かまぼこを作り、食に変化を持たせ工夫して食べてきました。水産ねり製品であるかまぼこは東京海洋大学と関係が深い食品です。新鮮な魚を加工したかまぼこは日本各地で驚くほど豊かなバリエーションがあり、先人以来の知恵が生かされています。今回の展示は、そうしたかまぼこの姿・開発の歴史のほか、全国蒲鉾品評会で栄えある賞を受賞した作品も紹介します。また、会期中に、実際の現場を担う企業の方に、開発の苦労とドラマを語っていただくトークセッションも行います。

身近なかまぼこの開発の歴史、そして製作の工夫の数々に驚かされる様々な秘密をどうぞご覧ください。

トピックス1 水産ねり製品とは？

初めて文献に登場したかまぼこの絵、その再現料理の写真や、かまぼこについての基本的な文献を紹介します。また、明治時代の水産講習所小田原実習場の珍しい写真と当時の実習報告書を展示し、東京海洋大学とかまぼこことのかかわりの深さをふりかえります。

- 1 水産ねり製品とは？（パネル）（「水産ねり製品入門」参照）
- 2 文献に初めて登場したかまぼこの絵とその再現料理の写真（パネル）（「かまぼこの歴史」参照 再現料理の写真提供：全国かまぼこ連合会）
- 3 かまぼこ製品図鑑：かまぼこ900年：全国うまいもの巡り：海 the sea から、おいしい、ヘルシー / みなと新聞本部企画・編集 みなと新聞，2015.10, p.6-7（パネル）
板付きかまぼこだけでなく、ちくわやさつま揚げも、かまぼこ製品。
- 4 ふるさと自慢！ニッポンかまぼこ製品マップ：かまぼこなんでもバイブル：総合情報誌 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会，[20-]，p.1-2（パネル）
日本各地で作られているかまぼこを紹介。種類が豊富なことに驚かされる。
- 5 小田原実習場の実習記念写真（年代不詳）

小田原実習場は、東京海洋大学の前身である水産講習所の実習場として明治35年に建てられ、昭和9年に閉鎖されるまで蒲鉾や缶詰の製造実習の場として利用された。正門前での記念写真に写っているのは、前列向かって左より川合角也（かわい かくや）・伊谷以知二郎（いたに いちじろう）。伊谷以知二郎は後に水産講習所第三代所長となり、缶詰など水産食品の業界のほか水産界全体にも大きな影響力を持った人物。小田原実習場の建設にあたっては設計に参画した。ここに実習場を建設したのは小田原の魚商組合からの誘致によるという。また、かまぼこの製造実習生は籠清（石黒清次郎）など市内有名加工業者の工

- 場で指導を受けた。（「東京水産大学百年史」参照）
- 6 最近水産製造講義 / 伊谷以知二郎 [ほか] 著 上巻, - 東京 : 裳華房, 1922. 667/I88/1
大正 11 年に出版された水産加工のテキスト。かまぼこに関しては小田原地方・愛媛県・阪
神地方が蒲鉾製造の中心地として各々製品の特色が紹介されている。また、当時の製造機
械も写真入りで紹介されているのが興味深い。
 - 7 小田原製造実習報告 / 水産講習所製造科 昭和 4 年. - : [水産講習所], [1929]. P910.2/01
当時、水産講習所では、3 年生は 40 日・4 年生は 35 日間の長期実習が課せられ、水産製造
実習の十分な経験が得られるように計画されていた。（「東京水産大学百年史」参照）
 - 8 第四学年実習報告 / 水産講習所製造科 昭和 9 年. - [東京] : [水産講習所], [1934].
P913/S2
 - 9 かまぼこの技術 / 岡田稔 [ほか] 執筆 . - 改訂増補. - : 食品資材研究会, 1968.
 - 10 かまぼこの歴史 / 清水亘著 東京 : 日本食糧新聞社, 1975. 11. 667.5/Sh49
著者は水産ねり製品の科学的研究において我が国の草分け的存在であり、「坐り」「戻り」の
現象の発見は特筆すべき業績と言われている。この本は科学的研究とは趣を異にする著作
で、かまぼこの歴史について、広く和古書を紐解いて、かまぼこが日本人の食生活でどの
ように食べられてきたかを記載している点が、内容として、類書が少なく貴重である。
 - 11 魚肉ねり製品 / 岡田稔 [ほか] 編 新版. - 東京 : 恒星社厚生閣, 1981. 11 667.5/038
 - 12 魚肉ねり製品 : 研究と技術 / 志水寛編 東京 : 恒星社厚生閣, 1984. 4. - (水産学シリ
ーズ / 日本水産学会監修 ; 50). 660.8/Su51/50
 - 13 Kibun : 革新と挑戦と夢 / 紀文・社史編纂委員会編纂 東京 : 紀文, 1989. 2. 12.
667/Ki11
 - 14 魚介肉構成タンパク質と酵素の役割 / 関伸夫, 伊藤慶明編 東京 : 恒星社厚生閣,
2001. 10. - (水産学シリーズ / 日本水産学会監修 ; 130. かまぼこの足形成 ; [1]).
660.8/Su51/130
 - 15 昔の蒲鉾・今の蒲鉾; 全蒲連創立 60 周年記念出版 2 版 / 志水寛著. 東京 : 全国蒲鉾水産
加工業協同組合連合会, 2001. 2
 - 16 かまぼこ : その科学と技術 / 山澤正勝, 関伸夫, 福田裕編集 東京 : 恒星社厚生閣,
2003. 12. 667.5/Y49
 - 17 かまぼこでぐんぐん健康になる本 / 鈴木たね子著 [東京] : キクロス出版. - 東京 : BAB
ジャパン出版局 (発売), 2004. 4. 498.3/Su96
 - 18 慶應・明治・大正・昭和そして平成へ : 鈴廣かまぼこの百四十年 / 鈴廣蒲鉾本店編. - :
鈴廣蒲鉾本店, 2005. 2.
 - 19 全国水産加工品総覧 / 福田裕, 山澤正勝, 岡崎恵美子監修 東京 : 光琳, 2005. 6.
667/Z3/R
 - 20 水の挙動とゲル物性の変化 / 伊藤慶明, 石崎松一郎編 東京 : 恒星社厚生閣, 2005. 10.
- (水産学シリーズ / 日本水産学会監修 ; 146. かまぼこの足形成 ; 2). 660.8/Su51/146

- 21 かまぼこの科学 / 岡田稔著 改訂版. - 東京 : 成山堂書店 , 2000.7. 667.5/038
- 22 かまぼこをまいにち食べて健康になる / 鈴木たね子著 . 東京 : - キクロス出版, 2013.5.
- 23 和食食材かまぼこの世界 / 鈴木たね子, 辻雅司著 ; 後藤映子イラスト 東京 : 農林統計出版 , 2014.11. 667.5/Su96
- 24 かまぼこなんでもバイブル:総合情報誌 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会, [20-]

トピックス2 かまぼこのイノベーション 冷凍すり身の開発

昭和 34 年に、北海道水産試験場の技師・西谷喬助氏が、冷凍すり身の技術の開発に成功しました。それまでは、かまぼこ工場の仕事は、早朝に魚河岸に原料の魚を買い出しに行き、工場で魚をおろして魚肉とし、昼までにかまぼこに仕上げるという大変多忙で人手を要するものでした。しかし、冷凍すり身の出現で、これまで加工原料として鮮魚しか使うことができなかつた水産ねり製品を、海辺から遠く離れた加工場で季節を問わず必要に応じて大量に製造することができるようになり、水産加工業界の一大イノベーションとなりました。

(鈴木たね子. かまぼこの原材料・加工方法の変遷と未来. 食品と科学. 1981, 23(8), p. 32-35、岡崎恵美子. 冷凍すり身の開発と利用. 水産資源の研究開発. 飯田貴次ほか. 東京. 草土文化, 2007, p. 40-41, (農林水産・研究開発シリーズ) 参照)

- 25 冷凍すり身の開発 : 包装かまぼこの登場 / 全国かまぼこ連合会ホームページ
<http://www.zenkama.com/deki/manufacturing/>, (accessed 2015-12-10) (パネル)
- 26 網走市と冷凍すり身 / 網走市ホームページ
<https://www.city.abashiri.hokkaido.jp/380suisangyo/030ikiiki7/030tara/010tarasurimi.html>, (accessed 2015-12-11)
- 27 KAMABOKO WORLD MAP : かまぼこなんでもバイブル:総合情報誌 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会, [20-], p.1-2 (パネル)
水産ねり製品は日本だけでなく、アメリカ、欧州、韓国、東南アジアなど世界で消費量が増加している。
- 28 田元馨ほか. 摺身の凍結とその応用に関する研究 (第 4 報) 凍結魚肉におよぼす糖の影響について. 水産庁北海道区水産研究所研究報告. 1961, 23, p. 50-60 P660/92
すり身の変性防止のために初めて糖を使い成功した時の報告。この時のことは次のように書かれている。「約 1 ヶ月後あまり大きな期待を持たず、冷蔵庫から引き出してみると糖添加量の多いほど肉のりの粘稠度の高いことが認められ、これまでのスリミとはまるで違うものが出現した。ここに現在の無塩スリミの産声が上がったわけである。」(『冷凍すりみ・この十年』参照)
- 29 西谷喬助ほか. 摺身の凍結と応用に関する研究 (第 5 報) ねり製品原料としての冷凍摺身の製法について. 北水試月報. 1961, 18(4), p. 14-27 P660/14

冷凍すり身の製法全体を集大成し報告したもの。冷凍すり身開発の原点といえる文献。

- 30 水産練製品と冷凍 (特集). 冷凍. 1966, 41(461), p. 223-231 P533/1
- 31 冷凍すりみ・この十年 : 昭和 34 年~昭和 44 年 札幌 : 北海道冷凍魚肉協会 , 1969.7. 667.8/H82
- 32 冷凍すりみ・二十五年 : 企業化 25 周年, 協会設立 20 年・記念誌 札幌 : 全国すり身協会 , 1984.2. 667.8/Ta68
- 33 Handbook on the processing of frozen surimi and fish jelly products in Southeast Asia by Tam Sen Min; Singapore : Marine Fisheries Research Dept. , Southeast Asian Fisheries Development Center, 1988.
- 34 Surimi technology / edited by Tyre C. Lanier, Chong M. Lee (Food science and technology / editors, Steven R. Tannenbaum, Pieter Walstra ; 50) New York : M. Dekker, c1992
- 35 Production of battered and breaded fish products from minced fish and surimi. : Singapore : ASEAN-Canada Fisheries Post-Harvest Technology Project Phase II, c1994.
- 36 Surimi and surimi seafood / edited by Jae W. Park (Food science and technology / editors, Steven R. Tannenbaum, Pieter Walstra ; 101) New York : Marcel Dekker, c2000. 667/P23
- 37 水産資源の研究開発 / 飯田貴次 [ほか著] 東京 : 草土文化 , 2007.4. - (農林水産・研究開発シリーズ). 662.9/I26
難しい内容が子供向けに書かれており、大変わかりやすい。
- 38 Surimi and surimi seafood / edited by Jae W. Park. 3rd ed. Boca Raton : CRC Press, c2014. 電子ブックの形態で東京海洋大学図書館所蔵
- 39 Seafood processing : technology, quality and safety / edited by Ioannis S. Boziaris Chichester : Wiley Blackwell , 2014. -(IFST advances in food science). 667/B69

トピックス3 かまぼこのイノベーション カニ風味かまぼこ

昭和 40 年代にカニ風味かまぼこが発明されました。カニかまは国内ばかりでなく海外でも爆発的にヒットしました。SURIMI と言えばカニ風味かまぼこの代名詞になるほどの人気商品になり、アメリカやフランス、イギリスなどでは、サラダやサンドイッチの具として食べられており、世界各地域ですり身を使った新しい食文化ができてきます。(岡崎恵美子. 冷凍すり身の開発と利用. 水産資源の研究開発. 飯田貴次ほか. 東京. 草土文化, 2007, p. 40-41, (農林水産・研究開発シリーズ) 参照)

- 40 カニ風味かまぼこ出現 : その技術革新的意義を問う / 全国かまぼこ連合会ホームページ <http://www.zenkama.com/deki/manufacturing/>, (accessed 2015-12-10) (パネル)
- 41 かに風味かまぼこ : 全国水産加工品総覧 / 福田裕, 山澤正勝, 岡崎恵美子監修

- 東京：光琳，2005.6. p. 308-309 667/Z3 (パネル)
- 42 世界で初めてカニかまを発売 商品開発の「原点」は北陸の食文化，かまぼこ 900 年，p. 68
世界で初めてカニ風味かまぼこを開発した株式会社スギヨを紹介。
- 43 世界に広がるオオサキブランド 五感に響く品質本位の製品づくり，かまぼこ 900 年，p. 90-91.
世界初の棒状かに風味かまぼこを世に送り出した株式会社大崎水産を紹介。
- 44 株式会社スギヨ社史 / スギヨ社史編纂委員会編. - スギヨ，1994. 7.
提供：味の素食の文化センターライブラリー
- 45 カニカマ・ゼネレーション：カニ風味蒲鉾が時代を拓く / 辻雅司著 東京：水産タイムズ社，1995. 10. 667. 5/Ts41
- 46 技術革新による水産食品の産業発展とグローバル化：カニ風味蒲鉾を中心として / 辻雅司著 東京：水産タイムズ社，2004. 6. 667. 5/Ts41
- 47 食に歴史あり 能登の老舗スギヨ 水産加工の今昔 彩都：季刊 sai-to：北陸の観光文化情報誌.'05-'06 冬号，2006. 1, p. 68-84.
- 48 農林水産祭受賞者の業績：技術と経営 / 日本農林漁業振興会 [編] 45 回 (平 18). 東京：日本農林漁業振興会，2007. 3.
第 45 回農林水産祭の水産部門では、株式会社スギヨのカニ風味かまぼこ「香り箱」が天皇杯を受賞した。受賞者のことばの中で「「香り箱」は現時点での「かに風味蒲鉾」の最高峰を自負して世に送り出したものですが、消費者の皆様に感動すら与えた食感が専門家の方々による厳格な審査によって最高の評価をいただいたことは至高の喜びにほかなりません。」と書かれており、開発にかけた意気込みを感じることができる。
- 49 パンフレット KANIKAMA LINE 株式会社ヤナギヤ
- 50 パンフレット 株式会社スギヨ

トピックス 4 元気なかまぼこ 1

全国蒲鉾品評会は、戦後まもない昭和 22 年に第一回が東京で開催されて以来、毎年開かれ、全国から多くの製品が出品されます。ここでは、“元気なかまぼこ”として昨年度の第 67 回品評会の受賞作品の中から 17 点をパネルで紹介します。伝統的なかまぼことして品質にこだわりを持つ製品のほか、魚そうめんやお豆腐かまぼこ、細工蒲鉾、また、かぼす・バジル・夏みかんの味や魚のチーズケーキなど、“かまぼこ”の固定観念をくつつがえす工夫と研究の成果が見られる力作揃いです。このほかの力作はぜひ、全国かまぼこ連合会ホームページをご覧ください。

<http://www.zenkama.com/exhibition/>

- 51 受賞作品 17 点 (パネル)
- 52 蒲鉾・煉りもの名品事典：総合ガイド 日之出出版，2008. 4. - (Hinode mook；81).
- 53 かまぼこ 900 年：全国うまいもの巡り：海 the sea から、おいしい、ヘルシー / みなと

新聞本部企画・編集 みなと新聞 , 2015. 10.

- 54 まるごと魚商品 : 食材王国九州・山口本物のシーフード再発見! / みなと新聞九州支社, みなと新聞中国支社企画・編集. - : みなと新聞 , 2011. 12.
- 55 今も昔も魚食ロード : 食材王国東海道 : 東京/神奈川/静岡/愛知/三重 : 江戸から伊勢まで / みなと新聞東京支社, みなと新聞大阪支社企画・編集. - : みなと新聞 , 2012. 12.
- 56 食材王国西日本北陸近畿中国四国水産食品ガイド : 各地自慢のシーフード満載!! / みなと新聞大阪支社 [ほか] 企画・編集. - : みなと新聞 , 2014. 12.

トピックス5 元気なかまぼこ 2

全国かまぼこ連合会は、かまぼこ 900 周年記念の企画として「小学生が考えた“夢のかまぼこ”」を募集。応募 1 万通以上のアイデアの中から 8 点を選んで、全国の職人さんが試作品や完成予想図をつくりました。この展示ではその中から 5 点を紹介します。小学生の自由な発想とそれを実現させようと苦勞する職人さんたちのコメントにご注目ください。

- 57 夢のかまぼこ応募作品 5 点 (パネル)
- 58 かまぼこの絵本 / のむらあきらへん ; フジモトマサル 東京 : 農山漁村文化協会 , 2007. 3. - (つくってあそぼう ; 22)
- 59 CD げんきモリモリかまぼこたいそう
- 60 CD KAMABOKO!!
- 61 CD KAMABOKO ニューバージョン
- 62 かまぼこ丸ごと探検ノート
- 63 かまぼこダイエット

水産ねり製品

- 64 各種水産ねり製品 (提供 : 協賛各社)
常温で保存可能な水産ねり製品を展示しています。おでん缶やチーかま、カリッコいわし、けずり蒲鉾など珍しい蒲鉾をご覧ください。また、蒲鉾製造に使う塩も展示しています。

大型パネル

- 65 ① ホンモノそっくりかまぼこ大変身. 読売 KODOMO 新聞. 2015 年 9 月 24 日
- 66 ② かまぼこができるまで (提供 : 全国かまぼこ連合会)
- 67 ③ かまぼこ健康カレンダーとレシピ (提供 : 全国かまぼこ連合会)
- 68 ④ カニ蒲の軌跡 (提供 : 株式会社ヤナギヤ)
- 69 ⑤ 世界の“SURIMI”最新事情 (提供 : アラスカシーフードマーケティング協会)

かまぼこ板絵作品・細工蒲鉾

- 70 かまぼこ板絵作品 7 点 (提供: 鈴廣かまぼこ株式会社)
作品は鈴廣かまぼこ株式会社が開催している「かまぼこ板絵国際コンクール 小さな美術展」の応募作品。かまぼこ板に描かれたとは思えない作品をお楽しみください。
- 71 細工蒲鉾絵写真集 / 志岐蒲鉾製作
この写真集は、一見して日本画の画集のように見えるが、すべて魚のすり身を使って作られているかまぼこであり、その繊細な色彩に驚かされる。
- 72 丸和「桃花賞」顕彰 第 5 回 蒲鉾 丸和運輸機関 2004.7
丸和運輸機関が各界の業績に対して顕彰する。蒲鉾業界からの受賞は富山県の「女傳」(おんなでん) 第 5 代女川傳一郎氏。昆布巻蒲鉾、カステラ蒲鉾などの開発、細工蒲鉾の創造が受賞理由。開いているページは細工蒲鉾のページと京都の茨木屋に伝わる「蒲鉾見本帳」。

映像資料

- 73 水産加工「魚肉ねり製品」 / 東京水産振興会企画 ; CN インターボイス制作 [東京]: [東京水産振興会], [200-]. (27 分 23 秒) [667.5/To46/VD](#)
- 74 富山かまぼこの技 (株式会社梅かま) (6 分 49 秒)
- 75 アラスカ洋上冷凍すり身製造 (アラスカシーフードマーケティング協会) (3 分 50 秒)
- 76 カニ風味蒲鉾ができるまで (ヤマサ蒲鉾) (3 分 37 秒)
- 77 げんきモリモリかまぼこたいそう (全国かまぼこ連合会) (2 分 50 秒)

■主な参考文献（上記以外に参照した資料）請求記号順

- 1 楽水の人びと抄 / 楽水の人びと抄編集会 東京：生物研究社，2005.12. 092/R12
- 2 東京水産大学百年史 / 東京水産大学百年史編集委員会編 通史編，資料編. - 東京：東京水産大学，1989.4. 092/To46
- 3 第12次業種別審査事典 / 金融財政事情研究会編 第1巻. - 東京：金融財政事情研究会. - [東京]：きんざい（発売），2012.2. 338/Ki48/R
- 4 東京中央卸売市場（築地）から観た蒲鉾発達史の概要 / 守田守著 東京：日刊食料新聞社，1987.9. 667.5/Mo66
- 5 魚肉ねり製品の製造管理と HACCP / 日本食品保全研究会編集 東京：中央法規出版，1997.9. - (食品保全研究シリーズ；2). 1997.9 667.5/N77
- 6 蒲鉾製造ミニ事典 / 野口栄三郎著 東京：光琳，1983.7. 667.5/N93/R
- 7 水産ねり製品入門 / 柴真著 東京：日本食糧新聞社，2002.8. - (食品知識ミニブックスシリーズ). 2002.8 667.5/Sh15
- 8 特集 冷凍すり身の最新事情. 冷凍. 2010, 85(993), p. 556-593 P533/1
- 9 宮谷可奈実. 食品の安全・環境技術に役立つ冷凍講座 第22回 かまぼこ：バラエティー豊かな伝統かまぼこーこれからの水産加工を考えるー. 冷凍. 2011, 86(999), p. 58-62 P533/1
- 10 阿部洋一. 日本の伝統食品 第2回 かまぼこ. 食品と容器. 2013, 54(5), p. 270-276 2013.5 P588/9
- 11 特集 2.かまぼこの機能性. 食品と科学. 2005, 47(1). P. 77-79 2005.1 P588/16
- 12 特集 かまぼこの健康機能性. 食品と科学. 2005, 47(8). P. 80-82 2005.8 P588/16
- 13 福永健治. かまぼこを巡る話題ー新たな展開に向けてー. 食品と科学. 2013, 55(8), p. 59-68 2013.7 P588/16
- 14 柴真. かまぼこの個性化 (特集 食肉・水産加工品の技術動向). ジャパンフードサイエンス. 1997, 36(7), p. 41-46 1997.7 P588/17
- 15 辻雅司. 冷凍すり身産業の展開と国際化の課題. 漁業経済研究. 2003, 48(1), p. 19-41 P661/7
- 16 辻雅司. カニ風味蒲鉾のグローバル化と各国での受容性. 地域漁業研究. 2003, 43(2), p. 67-87 P661/63

専門雑誌

- ・水産製造会誌 P667/7
- ・水産ねり製品技術研究会誌 P667/14
- ・蒲鉾年鑑 P667/18

■関連ウェブサイト

東京海洋大学附属図書館 展示/イベント <http://lib.s.kaiyodai.ac.jp/exhibition/>