

かまぼこ職人歴 46 年の華麗な技を披露！

阿部蒲鉾店工場長・佐々木悦郎『美技披露会』イベントレポート
～笹かまぼこや板かまぼこの伝統製法を披露しました～

創業 80 年を迎えた笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、2016 年 2 月 21 日（日）に工場長・佐々木悦郎が職人歴 46 年の熟練の技を披露する「美技披露会（びぎひろukai）」を阿部蒲鉾店 本店（所在地：宮城県仙台市青葉区中央 2-3-18）で開催いたしました。



●イベントの目的

こだわりの素材と、高い技術でつくられている「本物の笹かまぼこ」であることを伝えたい

阿部蒲鉾店の工場長として伝統技術の継承、職人の確かな感性を育てることに力を注ぐ、かまぼこの匠・佐々木悦郎。昭和 44 年、18 歳で阿部蒲鉾店に入社。手作業での魚の身おろしから始まる当時の現場から、今の製造工程まで全てを把握する「真のかまぼこ職人」です。

現在は機械化が進んでいる笹かまぼこの製造ですが、思い通りにすり身を操る技術がなければ、たとえ機械を使ってもおいしいかまぼこをつくることはできません。本イベントは、佐々木悦郎の職人技を通じて、当社の笹かまぼこがこだわりの素材と、高い技術でつくられている「本物の笹かまぼこ」であることを伝えるために開催いたしました。

●イベントの様子

華麗な技に拍手も！「付け包丁」で巧みに扇形をつくる「板かまぼこの板付け工程」



最初に披露した職人技は「板かまぼこの板付け工程」。「付け包丁」と呼ばれる刃の無い包丁を使い、すり身を扇形に盛り付けていく華麗な技です。次々と繰り出される鮮やかな技に会場からは拍手があがりました。

佐々木悦郎が早い手さばきにこだわる理由は、すり身の温度調整にも徹底的にこだわるからです。すり身は徹底した温度管理のもとでなければ綺麗な扇形の板かまぼこに仕上げることはできません。

笹かまぼこづくりの歴史に触れる「笹かまぼこの伝統製法」



続いて披露したのは「笹かまぼこの伝統製法」。木型と串を使い、手のひらですり身を笹の形に伸ばす昔ながらの製法を再現しました。現在は機械化が進み当社の工場では一日に最大 30 万枚製造できる笹かまぼこも、元々は木型を使って 1 枚ずつかたどり、一人の職人がつくれるのは一日 500 枚ほどでした。

製造方法の機械化が進んでも、原料へのこだわりは当時と変わりありません。上級グレードのすり身だけでつくられており、そしてすり身を知り尽くした職人がいるからこそ、当社の笹かまぼこはぷりぷりとした食感で、魚の旨みが引き出されています。46年の職人歴で培った経験から語られる話に参加者の皆さまは時おり頷きながら、じっくりと耳を傾けていました。

アツアツの手焼き笹かまぼこと、しっかりとした歯ごたえの板かまぼこの振る舞い



最後には参加者の皆さまに焼きたての笹かまぼこと、板かまぼこが振る舞われました。お客さまからは、「職人さんの技を間近でみた後の笹かまぼこは格別のおいしさですね」「お話をきいて歯ごたえのあるかまぼこが本物だと知ることができました」とお喜びの声をいただきました。見て、そして味わって笹かまぼこの魅力を発見できる当イベントは、素材にこだわり、高い技術を持った「笹かまぼこの名付け親」である当社だからこそ実現できました。今後も多くのお客さまに「本物の笹かまぼこ」を知っていただけるよう定期的な開催を目指してまいります。

【イベント概要】

- ・名称 かまぼこ職人・佐々木悦郎「美技披露会」
- ・実施日 2016年2月21日（日）
- ・実施場所 「阿部蒲鉾店 本店」地下一階（新伝馬町さゝぶ宴会場）
所在地：宮城県仙台市青葉区中央 2-3-18 仙台駅から徒歩約10分
- ・実施内容 佐々木悦郎が小啾を交えながら実演「笹かまぼこの伝統製法」「板かまぼこの板付け工程」、手焼き笹かまぼこなどの振る舞い、本店プチツアー

※当イベントはすでに終了しております。

<会社概要>

株式会社阿部蒲鉾店 代表取締役社長 阿部賀寿男 1935年10月創業
事業内容 笹かまぼこ等、魚肉練り製品の製造加工・開発および販売

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社阿部蒲鉾店 責任者：ブランド推進室 齋藤和彦／担当者：川瀬
TEL：022-378-4803 FAX：022-378-4807 E-mail：kawase@abekama.co.jp