



受け継がれる伝統

萩の焼き抜き蒲鉾



萩の焼き抜き蒲鉾の歴史

将軍も愛した萩の蒲鉾

萩特産の焼き抜き蒲鉾の歴史は深く、古くは寛永17年（1640年）の11月に開催された長州藩初代藩主である毛利秀就公を主客とする茶会の献立に蒲鉾が用いられたことが記録として残っています。

また、伝承によれば、五代藩主毛利吉元公へ、萩の魚店町に住む黒兵衛というものが、獲れたての魚のすり身を蒲の茎にぬって焼き上げ献上したところ、大変お気に召し、以来藩主が江戸参勤の度、職人を伴い江戸屋敷で製造させ、徳川将軍家へお国土産として献上。時の将軍綱吉公は、殊の外満足され、その独特な風味を非常に賞美されました。これが世間の好評をうける端緒となり、長州名物と称えられるに至ったとされています。



その後、次第に製法も改良工夫され、板付蒲鉾となり今日の焼き抜き蒲鉾に進歩してきました。

新鮮な地魚が豊富な萩。将軍が愛した、素材の持つ旨味を十分に活かした、味と技が今も引き継がれています。



長州名物としての萩の蒲鉾

萩の蒲鉾が、江戸時代に「長州名物」とされていたことを示す資料としては、村田清風に宛てた礼状が伝わっています。村田清風は、幕末期に長州藩の藩政改革に取り組み手腕を発揮した人物です。

その礼状は、弘化元年（1844年）、萩を訪れていた会津藩の志賀小太郎が、村田清風あてにしたためたものです。

それには、「御国産珍味」の結構な「蒲鉾」・「鯨しょうがん」を沢山に頂戴し、誠にありがたく「賞翫（褒め味わう）」いたしましたとあります。

「御国産珍味」とあることから、会津においても、蒲鉾が長州の特産品という認識があったことが伺えます。このように、萩の蒲鉾は、江戸時代の初め頃には製造が始まっており、古くから、他国にも聞こえる特産品でした。



長州・萩 伝統の焼き抜き製法

生み出される上品な 風味と弾力

萩の焼き抜き蒲鉾は、日本海の荒波で獲れた新鮮なエソという魚を主原料にしています。エソは濃厚な旨味があり、蒲鉾の材料の中では最高級品と言われています。



このエソを中心とした新鮮な魚のすり身を蒲鉾板に半円筒状に盛りつけて焼き台にのせ、蒲鉾の板の下から間接的に遠火をあて、長時間ゆっくりと焼き抜きます。

これが焼き抜き蒲鉾と呼ばれる所以であり、独特のプリプリとした弾力のある食感につながっています。

蒲鉾の表面は、直接火をあてないため、艶のある真っ白な肌に仕上がります。また、加熱で膨張したかまぼこが冷えて縮み、表面に美しいちりめん皺ができるのも、焼き抜き蒲鉾の特徴です。

このように、濃厚な旨味がある新鮮な素材に独自の技を加えて焼き上げられた萩の焼き抜き蒲鉾は、他県の蒲鉾にはない独特な風味と弾力を誇っています。

焼き抜き蒲鉾の作り方一例



1 シゴ、タタキ

鱗と内臓を取った後、魚の身（魚肉）と骨とを分離する。
（身を分離させることをタタクと称す）



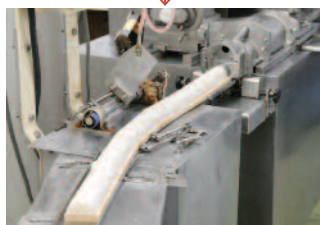
2 すさらし

身をさらし機にかけ、身を沈ませ、うわ水を捨てる。この作業を3～4回繰り返し、身をきれいに（白く）する。



3 練り込み

鮮度の良いすり身に、ミネラル分豊富な天然塩を加え、熱くならないように氷を入れながら、石臼の中で時間をかけて練り上げる。



4 板盛り

練り込まれた身を成型機に入れ、板と身が同時に出てくることで、蒲鉾の形が出来る。



5 焼き抜き

焼き台にのせ、中心温度を80度以上にし、表面を焦がさないように板下から焙る。

魚ロッケでおなじみ

荒川蒲鉾店

つくられる蒲鉾は「萩月」1種類のみというこだわり。また、魚のすり身と野菜のみじん切りをあわせパン粉で揚げた「魚ロッケ」は、荒川蒲鉾店が商標登録を持ち、萩を代表する逸品です。



簡古素朴な伝統

店内に飾ってある大正天皇からの賞状が示すとおり、創業100年は超える老舗の蒲鉾店。「初代より受け継がれてきた製法こそ…、むしろそれのみが荒川蒲鉾店の伝統」と言われる4代目店主・勉さん。蒲鉾は「萩月」の1種類だけ。その他の商品では、萩を代表する逸品「魚ロッケ」をはじめとする限定された5品のみ。また、営業面では、広告宣伝費を一切かけない。それら全ては荒川の蒲鉾を最良にしてくださるお客様に価格で還元したいという思いから。



萩月のみというこだわり

荒川蒲鉾店で唯一製造される蒲鉾「萩月」は生のエソのみを使用し、保存料を一切使わない。製造に対してのこだわりを聞くと「新しいものを新しいうちに。」と言われ、材料が手に入らないときは1週間くらい提供されないこともあります。

人気の魚ロッケ

毎朝2時から揚げ始める天ぷらや魚ロッケなどの揚げ物を、朝一店頭で購入されるのは、地元民だけでなく、観光で訪れ宿泊された方もおられるほど人気。



高級やきぬき 萩月(1本) 480円

冷凍物は一切使用せず、保存料、防腐剤も使用しない、こだわりの品。



ごぼう巻(1本) 380円



天ぷら(1枚) 65円

魚ロッケ(1枚) 70円

不動の人気商品です。

※年末は特別価格になります。
※価格はすべて税込みです。

※荒川蒲鉾店は2020年11月をもって閉店いたしました。

100年前からの味を守る

高井蒲鉾店

明治38年に創業され100年以上の歴史を誇る高井蒲鉾店。創業時は仲買商の傍ら蒲鉾製造をされていたとのことで、原材料の目利きは仲買商時代より代々受け継がれています。



昔ながらを謙虚に

高井蒲鉾がつくる萩殿様蒲鉾は進上、賞美とグレード分けされていますが、実のところ原材料、製法は一緒で、違いはサイズによるもの。こだわりのひとつは、昔ながらの石臼を使い時間はかかるものの丁寧にすり身にすること。「冷凍すり身を使ったことがないので大量生産される大手との違いはわからない。もしかしたら最新の機械の方が良いかもしれない。」と、謙虚に言われる4代目店主・藤井信介さん。原材料へのこだわりは冷凍ものを使わないだけでなく、信頼できる漁師が獲ったものであることだと言われます。



竹輪にも

原材料に冷凍ものを使わないことにもこだわられる高井蒲鉾店は、エソが大量に揚がらないときには、連子鯛やクロムツなど、捌くのにより手がかかるものを配合されます。それは人気の「萩ちくわ」でも同様で、生の原材料だけを使う竹輪は類稀な逸品。



殿さまかまぼこ
進上(大5本) 3,348円
賞美(大5本) 2,754円
賞美(小5本) 2,160円



ごぼう巻(1本) 464円



萩ちくわ(5本) 405円

※価格はすべて税込みです。

住 〒758-0023 山口県萩市浜崎新町60番地
☎ 0838-22-1851
営 8:00~17:00 休 日曜、年末年始
P 普通車1台
🌐 <http://www.takaikama.com/>
販 店頭、アトラス萩、サンマート



長州焼き抜き蒲鉾発祥の老舗

忠小兵衛蒲鉾本店

現存する萩の蒲鉾屋さんで最古の蒲鉾屋というだけでなく、長州で初となる焼き抜き蒲鉾を誕生させ、山口県独自の焼き抜き製法の祖として伝統の味を守り抜く忠小兵衛蒲鉾本店。



長州焼き抜き蒲鉾の祖

萩の伝統的な焼き抜き製法を忠実に守り抜いて生産している「炭火手づくり高級蒲鉾-忠小兵衛-」。職人の手により杉板にすり身を丁寧に付け、萩産の樫炭で細心の注意を払って焼き上げた最上級蒲鉾で、宮内庁お買い上げの栄誉を受けるだけある至極の逸品です。それを成せるのも安政2年(1855年)に創業し、十三代萩藩主毛利敬親公の御用を勤め、研究を重ね、元祖焼き抜き蒲鉾を生産してきた忠小兵衛蒲鉾本店だからこそ。



農林水産大臣賞受賞



継承へ

長州焼き抜き蒲鉾発祥の老舗といえど、蒲鉾離れが進む世の流れを覆すには到底及ばず、市内他蒲鉾店同様、生き残りをかけ試行錯誤されています。そして現在注力しているのは常温でも萩の蒲鉾文化を楽しめる商品の開発です。新鮮なエソのすり身に北浦こだわりの特産品を練り込み丁寧に仕上げた揚げかまぼこ「魚平天^{うおひらてん}」は、贈り物やお土産に人気となっている逸品。

「揚げかまぼこの分野では、さつま揚げやじゃこ天などのネームバリューに負けてしまいます。その牙城を崩す何かを開発できれば…」と、7代目・長谷紀子さん。長州焼き抜き蒲鉾の祖を次代に継承できるよう奮闘されています。



宮内庁お買い上げ

炭火手づくり高級蒲鉾 忠小兵衛
木箱入り 1,620円
杉板にすり身を1本1本つけ、萩産の樫炭で丁寧に焼き上げました。



ごぼう巻き(1本) 540円
エソの皮を秘伝のタレに漬け込み、ごぼうを芯に巻いた萩の逸品。



魚平天 青のり、剣先イカ、地野菜
3種×2枚入 810円

新鮮なエソの身をすり身にし、北浦の特産物をふんだんに使用しました。

※価格はすべて税込みです。

住 〒758-0061 山口県萩市椿陣ヶ原2757-1
☎ 0838-22-0457
営 8:30~18:00 休 1月1日
P 普通車17台、バス3台
🌐 <http://www.chukobee.com/>
販 店頭、県内ホテル、道の駅など



山口県推奨品に選定

三好蒲鉾

三好蒲鉾の製造する商品は、農林水産大臣賞受賞品をはじめ、「山口海物語プレミアム」「山口海物語」に選定されている品々など、その味、香り、品質は多くの場で認められています。



萩の蒲鉾へのこだわり

明治初期、魚屋からスタートし、1世紀という年月の間に、練り物の製造販売を始め、蒲鉾屋として姿を変えてきた三好蒲鉾。萩の蒲鉾の定義を「新鮮なエソを主原料に、焼き抜きという製法でつくったものだと考えます。」と言われる5代目当主・忠之さん。現在製造されている蒲鉾「萩」は、昔ながらの石臼での製法にこだわり、保存料、化学調味料、つなぎに使うデンプンや卵白、人工甘味料などを一切使わず、魚の旨みそのものを味わえる蒲鉾として、他店との差別化を図られている逸品。製造にあたっての苦労を聞くと「蒲鉾製造は手間暇かけて当たり前なので製造過程の何かを苦労とは感じませんが、化学調味料に舌が慣れている方にも素材の魚の味を楽しんで頂けるように作るのが苦労のしどころです。」と言われ、そのこだわりは守り続けられます。

こだわりの竹輪とてんぷら類

蒲鉾自体が世間離れしてきた昨今、近所住人だけでなく市外の飲食店でも好評を博しているのが竹輪やてんぷら類。竹輪の「萩漁火」と「漁火」は農林水産大臣賞を受賞した商品であり、「萩ごぼう天」はミシュランガイドに掲載されるお店からお取り寄せがあるほどの逸品。



蒲鉾の原魚エソの皮をごぼうに巻いて焼きあげた「ごぼう巻」は、萩ならではの名産品です。



無添加「萩」(1本) 648円

化学調味料、保存料、澱粉、卵白、リン酸塩 不使用。国産鮮魚100%



萩かまぼこ(1本) 1,296円

国産エソ100%。保存料、人工甘味料不使用。



萩漁火(1本) 194円

国産エソ主原料。石臼仕込みの焼きちくわ。農林水産大臣賞受賞

※価格はすべて税込みです。

住 〒758-0023 山口県萩市浜崎新町53

☎ 0838-22-0978

営 9:00~17:00 休 日曜日

P 普通車1台

🌐 <http://www.haginet.ne.jp/users/sankin/>

販 店頭、市内スーパー他



萩の蒲鉾を後世に残す

村田蒲鉾店

萩の蒲鉾を後世に残すため、食文化の変化や原材料の枯渇と戦いながら、伝統的な蒲鉾製造を継承するだけでなく、新商品の開発、販路拡大にも力を注ぎ、事業を拡大してきた村田蒲鉾店。



高級食品としての萩蒲鉾

蒲鉾が当たり前のように食卓に並ぶ時代は過ぎ去り、伝統的な萩の蒲鉾製造だけでは先細りになると早い段階で舵を切られた村田蒲鉾店。伝統の鮮魚からの蒲鉾づくりは「村四郎」で継承し、伝統をベースに進化させた超高級蒲鉾「超特選一萩王」をラインナップし、贈答用商材として萩の蒲鉾を未来へ繋がれます。



水の違い

各店にこだわりがある萩の焼き抜き蒲鉾。「先代からの教えを唯ひたすら守りぬくことを念頭に置いています。」と言われる3代目店主・大輔さん。こだわり

を聞くと「水の違い。」と他店では聞くことのなかったワードを発される。村田蒲鉾店敷地内の地下水だけでも場所による違いがあるそうで、その微妙な違いを使い分けて製造されている。



守るためのチャレンジ

萩の蒲鉾を守っていくために、ニーズにあった創作天ぷらなど新商品開発に力を注がれるだけでなく、萩に生まれた次世代の子供たちが萩の練り物文化を身近に感じてもらえるよう、揚げたての天ぷらや出来立ての練り商品を食べることができる村田蒲鉾総本店を本社工場横に併設されています。



農林水産大臣賞受賞

村四郎(1本)

864円

繊細な味わいに表現された混じりけのない純粋さをご賞味ください。

一萩王(大)白(1本) 648円

厳選された最高級すり身とえそを使用した、当店の看板商品です。



萩小町(3本入)

297円

創業より作り続けている伝統の味。

※価格はすべて税込のみです。

住 〒758-0011 山口県萩市椿東玉太郎1046-1

☎ 0838-22-0877

営 9:00~18:00 休 1月1日、2日

P 普通車30台、バス10台

🌐 <http://www.muratakamaboko.jp>

販 本社 総本店、道の駅 萩一まーと店、下関店、門司店他



拘り、百有余年。

矢次蒲鉾店

創業者「甚吉」から受け継いできた昔ながらの製法でつくられる矢次の蒲鉾「萩甚吉」に加え、二代目がつくりあげた「ごぼう巻き」は、「ごぼう巻きといえば矢次」と評を博すほどの逸品。



原材料の質

矢次の蒲鉾の特徴といえば、2段すわりをしない焼き抜き蒲鉾。低温でしばらく置く「すわり」という工程を入れることによって、原材料の良し悪しに関わらず歯ごたえと粘りが生まれるが、質が悪い原材料を使い、すわりを入れない矢次の製法で蒲鉾をつくると食感は悪くなる。それゆえ原材料へのこだわりは並大抵ではない。萩近海の良質のエソを手に入れるために下関の市場からも取り寄せることは多々あり、矢次の蒲鉾を提供するために利益度外視は特別なことではないとのこと。



機械では出せない技

矢次の代名詞とも言えるごぼう巻きもまた大量生産でできません。こだわりはエソの皮剥ぎにあり、尾びれから背びれまでの間は身と皮の間にある脂を残すようにし、背びれから先は皮だけ残す。「この作業は通常のエソを捌く作業の4倍時間を要し、手間を価格に反映するとなると1本1,000円を超えます。」と4代目店主・勝己さん。その半額ほどで提供されるところにも、矢次のこだわりを感じます。



萩の恵(1本) 670円

厳選した萩産のエソのみで作られた賢沢な萩の焼き抜き蒲鉾です。



萩甚吉(1本) 583円

萩及び萩近海で水揚げされ、厳選されたエソのみを使用しています。



ごぼう巻(中)(1本) 486円

エソの皮を秘伝の甘だれに漬け込み牛蒡に巻き付け焼き上げました。

※価格はすべて税込みです。

住 〒758-0033 山口県萩市恵美須町1
☎ 0838-22-1337
営 9:00~18:00 休 なし
P 普通車1台
🌐 <http://hagizin.com/>
販 店頭、道の駅 萩往還、市内スーパー他



ふるさと寄付 お礼の品

ふるさと寄付のお礼の品で萩の焼き抜き蒲鉾をお取り扱いしておりますので是非ご賞味下さい。

萩かまセット



有限会社 三好蒲鉾

- ・萩かま×3本
 - ・萩漁火×2本
 - ・お魚コロッケ×2袋
 - ・てんぷら×2袋
- 他各種セットをご用意しています。

「萩かま」は栄誉大賞受賞、「萩漁火」は農林水産大臣賞受賞の品です。
三好蒲鉾は、お客様に健康と美味しさをお届けする練製品作りにこだわっています。

萩蒲鉾・ちくわ詰め合わせ



有限会社 高井蒲鉾

- ・殿さまかまぼこ 賞美×5本
- ・萩ちくわ×5本

出来るだけ萩産のエソにこだわって焼き抜き蒲鉾だけでなく、ちくわも材料は同じ原料を使用しています。

大手蒲鉾店と違い昔ながらの味を昔ながらの手作業で、職人の経験と勘で作られています。

蒲鉾詰合せ Hセット



矢次蒲鉾店

- ・萩の恵×6本
 - ・志田巻×2本
 - ・朱巻×1本
 - ・ごぼう巻×2本
- 他各種セットをご用意しています。

「萩の恵」は、厳選した萩産のエソのみを贅沢に使用した、正に萩の焼き抜き蒲鉾です。

「志田巻」は蒸し蒲鉾で、魚の旨味が油揚げにしみ込み、焼き抜き蒲鉾と異なる食感が楽しめます。

※上記は令和元年度のお礼の品提供事業者です。提供内容を変更する場合があります。

お申込方法 お申込時にお礼の品をお選びください

■ パソコン・スマートフォンの場合

- ・「萩市ふるさと寄付特設サイト」

ふるさと納税 萩市



- ・「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



- ・「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 萩市



- ・「楽天ふるさと納税：山口県萩市」

楽天ふるさと納税 萩市



※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込み頂けます。

お問合せ先

萩市総合政策部企画政策課

〒758-8555 萩市大字江向510番地 TEL:0838-25-3102 FAX:0838-26-3803
E-mail:hagi-furusatokifu@city.hagi.lg.jp

とってもお手軽・美味しい

蒲鉾 カンタンレシピ

ちょっとしたアイデアで蒲鉾をさらにおいしく



提供：村田蒲鉾店

蒲鉾と紅生姜のバター焼き

作り方

蒲鉾は食感が残るよう少し厚めにスライスします。フライパンを軽く熱し、バターを入れ、溶け出したところに蒲鉾を加えて、最後に紅生姜を入れてサッと炒め合わせれば完成です。



提供：村田蒲鉾店

蒲鉾の高菜添え

作り方

蒲鉾に斜めの切り込みをいれて、高菜の漬け物を挟むだけ。漬け物の酸味と蒲鉾の相性が抜群です。野沢菜やわさび菜など好みの漬け物でもどうぞ。



蒲鉾チッス

作り方

1～2mmにスライスした蒲鉾をボウルに入れ、オリーブオイルを加え馴染ませます。アルミホイルを敷いた天板に重ならないように並べてオーブントースターで約6分焼き（こげムラに注意）、ブラックペッパー、青のりをそれぞれビニール袋に入れ混ぜれば完成です。

※他にカレー粉など好みの味でもどうぞ。



蒲鉾のチーズ挟み焼き

作り方

蒲鉾を1.5cm幅に切り、真ん中に切り込みを入れ、6等分にしたところけるスライスチーズを2枚重ねて2つ折にして挟みます。フライパンを中火で熱し、ごま油を敷いて両面がきつね色になるまで焼き、チーズが溶けたら器に盛り、七味唐辛子をかけて完成です。



萩市産業戦略部産業戦略室

〒758-8555 山口県萩市大字江向 510 番地 TEL 0838-25-3351

参考文献…田中助一「萩の蒲鉾」『週刊デルタ新聞』昭和 41 年 8 月 28 日

清水満幸『萩・北浦のクジラ文化』一般社団法人 萩ものがたり, 2011 年, p25