

かいずの干物

スズキ目/タイ科/クロダイ属 ●学名:Acanthopagrus schlegeli

かいずは黒鯛の二、三年魚の幼魚名で、成魚を黒鯛と呼んでいる。西日本ではチヌと呼ばれる。釣りの対象として人気のある出世魚である。性転換をする魚でも有名。0歳魚では性的に未熟か雄だけで、1～2歳魚の頃は雌雄同体で、5年以上体長25cmに成長すると、雄と雌に分化する。遊漁の対象として人気があり、毎年、稚魚の放流が行われ、資源管理が行われている。

めたのは30年前位ではっきりとした時期は分からないらしい。現在、かいずの干物を作っているのは鳥羽ではすくないらしい。

毎年、電話注文があり、東京をはじめ各地に送っていて、時期も短いことから手に入りにくい。

焼き方のポイント

身からじっくりとこんがり焼いて、皮はあぶる程度にする。

(文責: 岩本 岳)

かいずの干物

◆「鮮魚 入船」店主 杉田トモ子さん談
(鳥羽市鳥羽2丁目)

毎年、時期は10月中旬～11月中旬頃で、かいずは浦村町の本浦の手の平サイズのものが最高で、新鮮なかいずを背開きにしてたまり醤油にくぐらせて天日に干す。みりんや砂糖をいれる所もあるようだが、入船では入れないとのことであった。かいずの干物を作り始

問い合わせ先

鮮魚 入船 ☎0599-25-2138 ☎0599-25-6549

参考文献

- 1) 魚介料理事典 3 (株)アズ出版
- 2) 現代日本料理用語事典 (株)ジャパンアート社
- 3) 食材魚貝大百科 3 平凡社

2

かつお節 [鰹節、鰹脯]

かつお節はかつおを用いた節類。かつおをおろして煮熟し、焙炉で乾燥させ、カビづけをしてさらに乾燥させたもの(図1)。日本特有の加工品で、江戸時代から主として“だし”をとるのに用いられてきた。また、勝男武士に通じるところから武家で出陣式や凱旋式あるいは行事などに重用されてきた。かつお節には雄節、雌節、亀節があるということからめでたいものとして祝儀の際の贈答品や結納品などに使われていた。

かつお節の製造工程

かつお → 身おろし → 煮がま → 骨抜き → 焙乾 → 放冷
原料を 3枚におろして 煮て 皮・骨を除く あぶり干しては冷やすことを十数回くりかえす

→ 日乾し → 整形 → カビ付け箱 → かつおぶし
日に干して 形を整え カビ付けを4回ほど行って製品とする。

製法

- ◆なまり節……かつおを煮熟し、生乾きしたもの。
- ◆本 節……3kg以上の大型のかつお3枚におろし、さらに腹身と背身に分割する。背のほうを背節と言ひ、腹のほうを腹節と言ふ。
- ◆亀 節……小型のかつおを3枚におろし左右2枚に分けたもの
- ◆荒 節……乾燥の終わった節は表面がすすけて黒くざらざらしているもの

(文責: 岡野節子)

参考文献

- 1) 桜井芳人: 総合食品辞典, p.162, 同文書院(2000)
- 2) 大田静行: 食品加工の知識, p.61, 幸書房(1992)

からすみ [唐墨]

ぼらの卵巣を塩漬けし、天日で干したものを。仕上がった形が中国の墨「唐墨」に似ていることから「からすみ」と名付けられた。

春のぼらの魚体は細いが、秋の産卵前の雌ぼらは3kgを越える大物もある。5kgを越えるような大きなぼらを「トド」と呼んでいる。ぼらは三重県・長崎県以南で暖流の影響を直接受ける外海に面した沿岸域で11月頃に産卵するために、9月下旬から10月下旬頃遠州灘から下って来る。その内で10日～15日間は熊野灘でのぼらの旬になる。産卵前のぼらを一本釣りや網で捕獲する。卵巣の重さは成熟度によって異なり、体長50cm位では320～500g位になる。腹皮を少しつけ卵巣に傷をつけないように取り出し、卵巣に張り巡る血管の血を真水で抜き出す。コインなどを使って丹念に押し

出すようにする。次に、真水に塩を溶かした液のなかに浸け、塩をする。家庭用(少量)では、塩を振ってもよい。その後、水で洗って干す。天日乾燥し干し上げるまでに2週間から20日間くらいかかる。雨の日には一時冷蔵庫に取り込みまた天日に干す。天日に干している間は2時間おきに返して色よいからすみに仕上げる手数のかかる仕事である。三重県では、熊野灘沿岸でからすみ作りがされている。県内のからすみの生産は尾鷲が最も盛んである。

からすみは、越前のうに、三河のこのわた、肥前野母(長崎県)のからすみが世に知られ、「天下の三珍」として珍重されている。飲酒が日常的になり、肴のからすみの需要は増え増産傾向にある。

(文責：乾 尚美、成田美代)

さめのたれ (さめんたれ) [鮫垂]

「さめのたれ」または「さめんたれ」と言い、さめの干し物のことである。

鮫の干物は、伊勢の家庭では日常からごはんや弁当のおかず、酒の肴などとして馴染んだ、ごく一般的な食べ物である。

これは、奈良時代の木簡に、三河湾の篠島から天皇に献上された荷札に「佐米楚割」とあり、これが鮫の干物であるといわれ、伊勢神宮でも古くから神饌として供えられていた古い歴史のある食べ物である。

このさめのたれには、「塩たれ」と「味たれ」の2種類あり、塩たれは厚さ1センチほどの板のような切身にして塩をふり、天日干しにしたもの。古代からの製法である。一方味たれは、厚さ数ミリの薄い切身をみりんにつけ、天日に干したもので、大正時代に作られ始めたという。乾燥日数は1日～3日程度で、半乾き

と言った状態である。なお、「たれ」と言う呼び方は、切り身にして、振り分けにして干した様が、垂れている様に見えることから、付いた名前とも、「たり塩」をして干したことからとも言われている。ただかつては「鮫垂」と漢字で表記されていた。伊勢志摩地方では、スーパーや鮮魚店、お土産屋さんなどで手に入れることができる。食べるときに、焼いて熱いうちに身を割いたり、細く切ったりして食べる。身は白く柔らかく、弾力があって、味は淡泊、ふぐやかわはぎに似ている。

なお、鳥羽の離島では、えいのたれも作られている。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 「日本の食生活全集24」～伊勢庶民の食べ物～(矢野憲一) 農文協

さんまの丸干し

丸干しにするさんまは、12月上旬の朝闇獲れを使うと上物ができる。夜に出漁して朝3時頃に獲るさんまは、お腹が空いているので腹が空っぽで、脂肪分も少ないので油揚げしない干物ができる。立て塩にして1から2昼夜干して作る。七里御浜で干す丸干しは、カラッと晴れた昼間の暖かい日差しを受け、海から吹く寒風と夜の冷え込みが、さんまを熟成させておいしい物ができると言われている。さんま2尾を紐で縛らずに、ほどこやすい様に独特な方法で紐の両端にくくり

付け、竿に引っかけて干す様は、すだれ状で冬の風物景色でもある。生乾きと固干しがある。

地元に戻りした人が、好んで土産に持ち帰る一品である。

さんまの開き干し、みりん干し、薫製

さんまを背開きにして、立て塩をして干す。又、みりん醤油に漬けてごまをふって干す。最近では薫製にした商品も市販されている。

(文責：中山ひさ子)

塩辛とは魚などが持つ自己消化酵素によってたんぱく質・核酸・糖質の分解によるうま味の生成(熟成)と、高濃度塩分のもとで生育する微生物の働きによって生成する有機酸が特有の風味を付与し、塩辛独特のおいしさが作られる。さらに高濃度の塩分で生育する抗菌性微生物により、腐敗防止がはかれるという複雑な食べ物である。

しおからと言えいかのしおからが一般的であるが、三重県にはいろいろな魚の塩辛が作られている。また、三重県では、特に志摩地方では「しおから」のことを「しょっから」と呼んでいる。

浜島ではかつおを丸ごと一本塩辛にしたものがある。5、6月頃から9月頃、鮮度の良いものを使用し、3、4ヶ月漬けてこむという。見事に高級なかつお一本漬の塩辛である。三枚に下ろして薄切りにすると刺身のように見えるが、食べるとう絶品である。そのうま味は刺身とは全く異なる。田舎浦にはかつおのへその塩辛がある。へそと呼ばれる心臓だけを肝と塩で漬けている。かつおの首の部分のカマの塩辛もある。かつおの一番うまい腹面部分を腸とともに塩辛にする。はじめ私はかつおの内臓の塩辛は不得手であった。とこ

ろが尾鷲の三木浦でかつおの胃袋の塩辛を食べさせて頂く機会に恵まれ、これは実においしかった。食べ方もいろいろあるが、塩辛の握りずしで、「こんなにおいしい塩辛をみんな食べたことあるやろか」と思うほどであった。かつおの内臓の塩辛を「酒盗」というが、これは12代土佐藩主 山内豊資公が、「これは美味いので、酒がすすむ」といわれたことから各づけられたということで、全く肯けることである。腸の塩辛は手間隙根気のかかる塩辛で、かますもその腸を塩辛にする。宿浦には牡蠣の塩辛があり、5年ものはまろやかな旨味を醸している。志摩市布施田にはいわし・さんま・たかべなど尾頭つきの塩辛がある。全姿の塩辛は丸干しのように見えるが、発酵熟成した味はなんともいえない旨味たっぷりである。安乗にはさばの塩辛がある。さばにはまさばとごまさばがありどちらも塩辛にする。まさばの旨味は格別と、こだわる人も多い。口に入れるとさばのうまみが身からあふれ出てくる。

三重の各地の塩辛作りは、目の前の浜で大量にとれ浜値が安い旬に作られる。自然の温度でじっくり発酵熟成させた旨味は食べてこそわかる塩辛の美味さである。

(文責：乾 尚美)

はまぐりの時雨煮については古くから桑名の名物であると共に、古歌に「桑名に着きたる喜びのあまり、名物の焼き蛤に酒くみかわし、しぐれはまぐりみやげにさんせ、宮のお亀の情所」とあるように、伊勢第一の土産として世に知られてきた。特製の溜まり醤油を、直径1m程の大釜の中で沸騰させ、これにむき身のはまぐりと刻んだ生姜を入れ、浮かせて煮立てる独特の手法で仕上げる。これを「浮かせ煮」という。この特製溜まりは、長年に渡って使ってきた蛤のエキスがしみ込んだ元汁であり、これに、新しい溜まりと砂糖や水飴を継ぎ足していく。これを代々受け継いでいく。幕政時代の書『勢陽五鈴遺響』によれば、「冬春月の間海民未醬を布袋に盛り その汁を熬煮し 蛤の肉を煮 山椒及び薑(香り草類)などを和して製す」と記されている。最近では、低温で柔らかく煮詰めた若炊き

や、減塩のものを製造する業者も出てきている。

名称の由来については、先の書に「方俗時雨蛤と称す。初冬月より製造する故に霎時雨の降なれば……」と記され、その発祥の地は揖斐川河口の港である赤須賀としている。『桑名市史』にも記されているところだが、初代貝屋新左衛門が、近くに住む佐々部岱山なる俳人に命名を依頼した。この俳人の師匠で美濃に住む各務支考に話した所、煮蛤は10月時雨の降り始めたころが美味しいと、この名が付いたといわれている。

桑名市内の時雨の製造販売店は、「貝新」が知られている。同じ貝新名の暖簾を掲げているのは、新左衛門、新九郎、新乃助、新七とある。その他の暖簾は、貝増、貝藤、貝繁、貝又総本家、貝又支店、貝順で、互いに味覚を競っている時雨蛤である。

(文責：大川将寿)

かたくちいわし等の稚魚などの総称。Ca、鉄、たんぱく質が多く、低脂肪・健康食と言える。しらすは秋に伊勢湾で漁れる。神島・答志・和具・白子・香良洲などが産地。しらすは県内で600tほど漁れる。加工は、答志、白塚で行われている。

加工の方法

加工の方法に次の3法がある。

- ①釜あげ(しらす)…生しらすを100℃で2分～2分半塩ゆでしたもの。
- ②しらす干し…釜あげしらすを一日天日干ししたもの。しっとりやわらか。
- ③ちりめんじゃこ…釜あげしらすをかりかりに干したもの。梅・若布・タラコ・タコ・サケ等と混ぜたものもある。

料理

料理には次のようなものがある。

1. 釜あげしらす

- 大根おろしにポン酢で食べる。
- 卵とじ、天ぷら、吸い物

2. ちりめんじゃこ

- そのまま酒のつまみ
- 大根おろしとポン酢で酢の物
- じゃこごはん
- つくだ煮

(文責：橋本七美)



のしあわび

⇒P118

陸路で行くと、鳥羽市国崎の鎧崎という難所があるが、その突端に「神宮御料鯨調整所」がある。神宮の大きなお祭りにお供えする「のしあわび」を作るところである。

伝承によると倭姫命が神饌を求めて志摩地方を巡った時にお弁という海女が奉ったあわびの余りの美味しさに、ここを御費所にしたという。以来二千年余り、生あわび1,380個、乾あわび238個、のしあわびである身取鯨1,047連、玉貫鯨336連という大層な量が調整されている。

のしあわびは、貝殻からはずしたあわびを「のし刀」という特殊な刃物でりんごをむきように長くむいたもので、それを干し場で琥珀色になるまで干す。半透明になったものを竹筒で餅をのすようにして伸ばす。のしあわびの由縁である。それを決められた長さに切りそろえ、藁紐で編んで神宮に納める。

古来日本では、吉事には魚や鳥肉などの「生臭気」が

欠かせないもので贈答品にも海産物を添える習慣があった。「のしあわび」も神に捧げるお供えであることから吉事には、お酒に添えて贈られていた。本物は高価な上に簡単には手に入らないので、現在のように紙に印刷したもので代用するようになった。

のしあわびの食べ方は「延喜式」によると、そのまま薄くそいで食べたり、もどして柔らかくしてから調理をして食べたようである。しかし江戸時代になるとあまり食べなくなり、スルメのようにあぶって小さく裂き、酒の肴として食べるくらいとなった。

(文責：橋爪貴子)

参考文献

- 1) 「伊勢神宮の衣食住」(矢野憲一) 東書選書
- 2) 「あわび文化と日本人」(大場俊雄) 成山堂書店



はんぺい [半平、半片]

別名:はんぺん、はぺん

⇒P118

栄養特性

◆栄養成分表 (100gにつき)³⁾

熱量	140.0kcal	灰分	3.6g
たんぱく質	12.3g	ナトリウム	116.4mg
脂質	2.5g	食塩相当量	2.6g
炭水化物	16.4g		

▷有限会社今基さん提供

名の由来等

◆はんぺん[半片・半平]: すりつぶした白身魚に、山の芋のすりおろしなどを加えて下をたいらに形づくり、ゆでるか蒸すかしたもの。

【語源】①ハンペイ(半平)とういう料理人がはじめて作った。②ハンヘン(半片)の義。二つに割った竹輪の半分を板につけたものをいった。③ハモの肉で作るところからハモヘイ(海鰻餅)の訛か。④椀のふたにすり身をつめて作ったもので、半円形であると

ころから。また、半分餅のようであるところから、半餅の義という。⑤中国語 fangpin (方餅)から。

【参考】①豆腐料理として「はんぺん」が中世後期の「節用集」などに見られるが、「はんぺん」との関係は明らかではない。②近世中期から後期にはハンペイが用いられることが多い。明治期以降、東京地方ではハンペンとすることが多く、次第にこちらの語形が定着した。¹⁾

◆はんぺん[半片・半平]: 練り製品の一つ。サメのすり身に山の芋と卵白とを混ぜてこね、ゆでた食品。気泡がたくさんふくまれているので、口あたりが軽い。⁷⁾

◆はんぺん[半片・半平]: 魚肉(主にさめ類)にヤマイモなどをすりまぜて、半月形などに蒸しかためた食品。⁸⁾

蒲鉾と練り製品の歴史⁶⁾

●神功皇后が三韓征伐の時に、神戸の生田の森で魚肉をすって焼いて食べられたのが始まりといわれている

る。

- 室町中期に竹の串に魚のすり身をぬりつけて焼き、形が蒲の銚に似ているので蒲銚の名が起った。今日の竹輪にあたる。
- 桃山時代に板蒲銚ができ、これまであったものと区別する必要から竹輪とよび名が変わった。竹や板につけないハンペンや、さつま揚げなどもこの頃できた。
- 『東海道中膝栗毛』（十返舎一九、享和2～文化3）で、弥次さん喜多さんが戸塚の宿で宿屋が開店の初日とあって思いもかけない祝いのご馳走になり、「ああい酒だ、時にさかなは、ははあ蒲銚も白板だ。サメじゃあんめへ」とある。
- 当時、上等の板付蒲銚はタイやヒラメやエビなどで作られた。庶民が普段に食べる並製品はほとんどがサメが主原料であった。
- 「サメは蒲銚になるために生きている」といわれたほど、江戸時代から戦前まで練製品の王座をしめていた。
- 明治三十年頃、三陸方面でアブラザメが処分困るほど獲れて肥料にしていたのを見た越後の人が、気仙沼で焼竹輪を作ったのが北日本における名産の焼竹輪の初めといわれている。
- 北日本の焼竹輪は西日本の製品と違い、昔は安物とされ、おでんの種や甘辛く煮る惣菜用であった。
- 蒲銚、練り製品（ハンペン等）は冷凍設備のない時代は冬期だけの製品で、市場相場は日々に乱れ、春には輸送中に腐ってしまうほどであった。
- 大正の大震災の頃から蒲銚・練り製品が爆発的に売れはじめ、品質改良の結果、現在ではワサビ醤油をつけて生で食べる最優秀製品となった。

蒲銚と練り製品の品質⁶⁾

- 蒲銚の品質は色と足と味によって決まる。美しくて弾力があり、うま味がなければならぬ。この三条件をすべて満足させる漁種はそうはざらにはない。
- 赤身の魚は味がよいが、足と色が悪く、足が強いぐちは味が無いといった具合。
- さめは色と足はよいが味が劣る。そこでいろいろな魚の長所を組合わせて理想的な蒲銚が作られる。
- 『本朝食鑑』には、たいやあまだいがよくて、ふかは下品とある。
- 『守貞漫稿』には、たいとひらめが高級で、京大阪でははも、江戸ではとらぎすが上等品だが、並製品は三都ともさめをもっぱらにするとある。
- さめ類は採肉が容易で肉の量が多く、白身で弾力が

あるから、ほとんどの種類が原料となる。

- 日本近海で最も多く獲れるよしきりざめは、肉に水分が多く業者は「水物」とよぶが、これを「堅物」というあおざめやめじろざめなどに混合してつくる。
- 蒲銚、竹輪、さつま揚げ、牛蒡巻、鳴戸巻、すじ、つみれ、魚肉ソーセージのつなぎ肉などにサメは使われる。最もよく用いられるのはハンペンとさつま揚げ、すじ、つみれである。
- 原料のさめの「身の塩梅^{かんばい}」がいいのは、少々鮮度の落ちた方で、生きのよいさめをすぐ加工するとボソボソした感じで使いづらい。
- 気仙沼の漁船はまぐろをいためぬように、さめを船の腹に抱かせて下に敷き、その上に氷を詰めてからまぐろを積んでくる。これがさめの肉をしっとりさせ加工しやすい具合になると製造業者に喜ばれている。
- 千葉県銚子市、竹中秋津氏の店は主にハンペンを製造し、全国へ出荷している。原料はよしきりざめを主とし、これにあおざめやつまぐろを少しまぜ、すり身にして筋などを除き、山イモと卵の白身と少量のデンプンと調味料を配合し、純白でふわふわした、これがさめを主原料にしたものとはとても思えぬものとなる。
- 練り製品の白くて安い商品にはさめは最もふさわしい原料である。

製造工程



◆原材料^{3) 4) 5)}

すり身(魚肉)	さめの他、ぐち、いとより、えそ、たら、きんときだい等
その他	山の芋、卵白、澱粉、食塩、砂糖、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、炭酸塩(K、Ca)、炭酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(甘草、ステビア)

※製造業者によっては、青のり、柚、ショウガ入りなどの製品もあります。また原材料の一部に小麦、大豆を含むところもあります。

◆はんぺい(はんぺん)用の道具

お椀型の木型(昔はお椀の蓋)とシャモジのような木へら(昔はヘラの代わりに手の親指でも)。^{3) 4) 5)}

食べ方

- 照り焼……半べいを弱火で両面うっすら焼いて味付(しょう油、砂糖)して食べる。³⁾
- のり巻……半べいにのりを巻き、フライパンにサラダ油をひき、弱火で両面きつね色にやいて食べる。³⁾
- おでん……煮過ぎないように最後に入れて食べる。
3) 4)
- サラダ……さいの目にきざんで、野菜、くだものと一緒にマヨネーズであえて食べる。³⁾
- お吸物……そのまま出来上がったお吸物に浮かして食べる。^{3) 4)}
- そのまま食べる……そのまま食べれる。わさび醤油をつけて食べるのが一般的。⁴⁾
- 焼きはんぺい……テフロン加工されたフライパンで油をひかずに焦げ目がついてきたらサッと醤油を少量かけ醤油の香り香ばしい焼きはんぺいの出来上がり。お餅のような食感。⁴⁾
- みそ汁の具⁴⁾
- 冷やしてマヨネーズで……夏場などの食欲が低下したとき、冷蔵庫でしっかり冷やしてマヨネーズで食べる。小さめに刻んで、レタスなどと一緒にサラダとしても美味しい。⁴⁾
- 戦前は病人の食べ物としてよく利用されました。³⁾

三重県の製造業者名

▷三重県魚肉ねり製品組合連合会提供(平成17年)

丸千蒲鉾有限会社	桑名市外堀町14
有限会社今甚	津市東丸之内31-7
魚歳食品株式会社	津市大里窪田町1460-1
阪カネ政	津市乙部12-26
有限会社丸八食品	津市高洲町25-18
有限会社山熊商店	津市東丸の内17-33
有限会社亀井商店	松阪市松崎浦727-34
有限会社丸新蒲鉾	松阪市松崎浦町中ノ坪159-2
有限会社若松屋蒲鉾店	伊勢市下野町653-9
有限会社中西蒲鉾店	伊勢市河崎3丁目10-12
有限会社マルエス田中商店	伊勢市船江3丁目17-32
食(ヤマチヨウ・カマチヨウ)樋口蒲鉾店	北牟婁郡紀伊長島町長島1189
又吉屋商店	北牟婁郡紀伊長島町長島1038

昭和12年頃の津市における状況

昭和12年頃津市内には蒲鉾屋さんか21軒ありました。

3) 5)

北浜町 摺米(半片、蒲鉾、天ぷら)、源太(半片、蒲鉾)、
摺豊(半片、蒲鉾)、網八(半片)、今甚(半片、蒲鉾)

南浜町 中宋、カネ忠、山熊、板幸

魚町 弥七、辰次郎、孫治、善吉、辻政、亀甚、
カネ政、板才、大橋、丸一、丸新、奥の屋

◆昭和12年頃の鉄道運賃、食料品などの値段^{3) 5)}

鉄道 津～東京 …………… 4円95銭
津新地～名古屋 …………… 1円20銭

バス 津駅～阿漕駅 …………… 5銭

食料品 玉子 1ケ …………… 2銭
生菓子 1ケ …………… 1銭～2銭
うどん …………… 5銭
カレーライス …………… 10銭～15銭
蒲鉾 卸 1枚(百匁付) …………… 15銭
" 小売り 1枚(百匁付) …………… 25銭
半片 卸 1枚 …………… 2銭5厘～3銭
" 小売り 1枚 …………… 4銭～5銭

タバコ ゴールデンバット(十本入り) …………… 7銭

給料 蒲鉾屋の番頭で、三食付で …………… 月給15円

注：有限会社今甚、今高光雄氏が記録し、カネ政の鈴木政司氏が保管。

津市の戦前の水産製造物⁹⁾

- 明治中期から漸次発達して大いに進展。
- 生産物中明治以来昭和戦前まで引き続いて比較的が多かったのは、タツクリ・塩干イワシ・煮干イワシ・煮干ヒシコ等である。
- 中でも煮干ヒシコは最も主要なもので、明治・大正を通じて大体全水産製造物生産額の50～85%を占め、昭和になっても依然として進展した。
- 昭和時代になって特に発達したのは、カマボコ・チクワである。
- 昭和元年(1926)にその時既に最も多い煮干イワシよりも更に多い2万3,335円の生産額を示し全水産製造物生産額の41%を占めて一位となり年々増加している。
- 昭和10年には約304トン、価格14万5,800円という巨額に達し、全水産製造物生産額の約90%を占め、断然他の製造物を圧倒している。
- また昭和時代になってやや盛んになったものに佃煮がある。

津市の戦後の水産製造物⁹⁾

- 戦争によって中断した水産製造物も戦後復興とともに漸次立ち直った。
- 白塚、雲出の漁業地域が津市に合併したことによって津市の戦後水産製造物が急に激増した。
- ◆昭和36年の状況
- 最も生産量の多いのは煮干いわし。津市水産製造物総生産量の45.9%に当たる。その量は1,452トンで、県下全煮干いわし生産量の20%を占めている。

- 次は塩干あじで、津市水産製造物総生産量の14.7%の467トンを生産し、県下塩干あじ全生産量の約61%を占めている。
- アゲカマボコの実生産量、424トンは県下全生産量の38%に当たる。普通カマボコを加えると629トンとなり、カマボコ類の県全生産量の25%を占めている。
- アゲカマボコ・普通カマボコは昭和時代になってから盛んになった津市の重要生産物である。

(文責：増井紀子、上山久子)

参考文献

- 1) 発行者：佐藤宏、監修：前田富、日本語源大辞典、934頁、株式会社小学館、東京都千代田区一ツ橋2-3-1、2005年4月1日
- 2) 資料提供：三重県魚肉ねり製品組合連合会 津市島崎3-1 平成17年10月 聞き取り、資料提供
- 3) 有限会社今基 代表取締役 今高光雄 津市東丸之内31-7 平成17年10月聞き取り
- 4) 有限会社若松屋蒲鉾店 代表取締役 美濃豊松 伊勢市下野町653-9 同社のホームページより
- 5) カネ政 鈴木政司 津市乙部12-26
- 6) 発行所：財団法人法政大学出版局、著者：矢野憲一 ものと人間の文化史35・鮫、116頁～122頁、東京都新宿市谷田町2-14-1、1979年8月1日 初版第1部発行
- 7) 発行所：株式会社講談社 日本語大辞典 第二版、1788頁、監修：梅棹忠夫・金田一春彦・坂倉篤義・日野原重昭 発行者 野間佐和子 1989年11月6日初版発行 東京都文京区音羽2-12-21
- 8) 発行所：株式会社岩波書店 岩波国語辞典 第五版 967頁 編者：西尾実・岩淵悦太郎・水谷節夫 発行者 安江良介 1994年11月10日第五版第1刷発行 東京都千代田区一ツ橋2-5-5
- 9) 発行所：津市役所、執筆者：西田重嗣 津市史 第五巻 16頁～47頁 昭和44.3.15発行

水産物加工品

11

干しだこ

⇒P118

正月前にタコガメや釣で捕ったまだこを、内臓を除き、塩で揉んでぬめりを取り、よく洗う、足の付け根を縦に切り、竹の棒で横に張りを入れる。

頭の形に沿って針金、または細く切った竹を入れて張りを持たせる。晴天に一週間位天日干しにして乾燥

させる。

※干しだこは焼いて食べる。熱いうちに木で叩き、柔らかくしてからほぐしながら食べる。坂手の干ししいらと並んで鳥羽の名物であった。

(文責：藪本治子)