



U♡じやまてん

あなたも私も、うわじま人はじやまてんLOVER。



愛し愛される宇和島のソウルフード

そのままはもちろん、うどんや焼きそば、カレー、ちらし寿司やチャーハン、おでんや煮物の具材になど、さまざまな形で食卓を彩る「じゃこ天」。市内にはじゃこ天を販売しているかまぼこ店や鮮魚店が数多くあり、スーパーにもじゃこ天をはじめとしたさまざまな練り製品が並びます。今回は、宇和島の味として広く根付いているじゃこ天の魅力を紹介します。

天ぷらといえば じゃこ天のこと

宇和島の練り製品の起源は、初代宇和島藩主伊達秀宗が仙台からかまぼこ職人を連れてきたのが始まりと言われています。宇和海で獲れる新鮮な小魚を皮付きのまま骨ごとすり身にして油で揚げるとじゃこ天は、カルシウムが豊富でうま味たっぷり。揚げたてはもちろん、火であぶり大根おろしを添えて食べると絶品です。ほかにもかまぼこやちくわ、あげ巻、錦巻など、宇和島の練り製品はその味わいとともにも広く親しまれてきました。

宇和島では古くから魚のすり身を油で揚げたものを「天ぷら」といい、天ぷらといえばじゃこ天のことという人も多いのではないのでしょうか。上にもあるようにさまざまな食べられ方で愛されてきたじゃこ天は、宇和島のソウルフードと呼ばれるのかもしれませんが。



市内のかまぼこ店などで組織されている宇和島蒲鉾協同組合では、じゃこ天マップの作成やじゃこ天の食べ方、豆知識の発信など宇和島じゃこ天のPRを行っています。



地域に根差した食文化

業界全体で盛り上げたい

薬師神かまぼこ



宇和島といえばじゃこ天と言ってもらえるように

現在市内にあるかまぼこ店は、もともと鮮魚店や仕出しなどを行っていたところがほとんどだそう。市内にスーパーができて鮮魚を扱うようになってから、練り製品を専門とするようになっていったといいます。今話を聞いた薬師神かまぼこもその1つで、2代目の薬師神啓一さんは宇和島蒲鉾協同組合の代表理事も務めています。

「宇和島のじゃこ天の特徴はやはり原料」と啓一さん言います。全国的な練り製品の生産量は、昭和50年頃に安価な冷凍すり身が登場したことでピークとなりました。しかし宇和島の練り製品は、地元で獲れる新鮮な生魚を使うことにこだわってきたため、全国的な練り製品の生産量

が減っていきピーク時の半分以下になっても、大きく変動することはありませんでした。それでも生産量は毎年下がっているようで、特にコロナの影響は大きく、土産や贈答用商品の売り上げが大きく落ち込みました。後継者不足も問題で、継ぐ人がいない店はどんどんやめているそうです。啓一さんは「練り製品を食べることが少なくなってきたからこそ、若い人が美味しそうにじゃこ天を食べているのを見ると嬉しい」と微笑みます。

そのような中、市外に出ていた長男の真直さんが家業を継ぐために戻ってきました。飲食店を営んでいた真直さんは、店舗の横にお酒を飲みながら揚げたてのじゃこ天が食べ



上／店頭にはじゃこ天のほかにもあげ巻や錦巻など、お馴染みの練り製品が並ぶ。
下／職人が揚げ具合をこまめにチェック。



左／型を使い手押しされるすり身。食感に違いを生み出す職人の腕の見せどころ。中／店ごとに配合などが違うので食べ比べるのも楽しい。右／主原料となるホタルジャコ（ハランボ）。手作業で丁寧に頭と内臓が取り除かれていく。



揚げたそばから慣れた手つきで並べられていくじゃこ天。やはり揚げたては美味しそう。

られる店として「じゃこてんバルまっすぐや」を開店しました。さらに、店内では少量買いきづらいことやコロナ対応から、非対面でいつでもじゃこ天が買える自動販売機を店頭に設置しました。独自の視点でPRに取り組む真直さんは、市外で飲食店を営んでいたからこそ、宇和島じゃこ天の美味しさや魅力に気付いたと言います。

「じゃこ天は、配合や練り具合、形や手押し加減など、店によって味が結構違う。食べ比べが醍醐味で、それぞれの個性が楽しめるのも魅力。お気に入りの味を見つけてほしい」と啓一さんは言います。市内に数多くの店があるのは、それだけ地域に根差している証拠です。「全国的に見てもここまで地元から愛されている練り製品はなかなか無い。昔は知名度が低かったが、組合のPRなどもあり少しずつ知られてきた。市内外から宇和島といえばじゃこ天と言ってもらえるように、業界全体でもっと盛り上げていきたい」とじゃこ天の未来を見据えます。



①店頭に設置されているじゃこ天自動販売機。②時間が合えば揚げたても食べられる。③隣接する「まっすぐや」の看板。店名は真直さんの名前から。④慣れた手つきで袋詰めされていく。⑤自動販売機限定の心型じゃこ天の型枠。⑥美味しそうに揚がっていくじゃこ天。

じゃこ天、 作ってみさいや！

(有)安岡蒲鉾



子どものころの思い出が じゃこ天の未来につながる

2019年に工場を新しくした(有)安岡蒲鉾では、新設された無料の見学スペースでじゃこ天などができる様子を見学できるほか、体験工房でオリジナルじゃこ天づくりを行います。

昭和27年創業の同社は、これまで県外の物産展などに積極的に出店し、じゃこ天のPRを行ってきました。来場者の中には「懐かしい」と百枚近く買う人もいて、そういった人は知り合いに配ってPRしてくれているのだそうです。3代目の安岡 弘和さんは「愛着を持ってもらうには、じゃこ天そのものの魅力はもちろん、思い出によるところも大きい」と言います。「子どものころにじゃこ天を作って食べて美味しかったという思い出は、大人になっても覚えていて。そういう体験をたくさんの人にしてもらいたい」と話します。

弘和さんは、コロナ禍で営業に行けない時間を利用し、SNSやYouTubeを使ったじゃこ天やかまぼこの魅力発信にも力を入れています。配信内容は自社のことだけでなく、地元企業とのコラボや宇和島の紹介なども行っています。「これからも業界全体で切磋琢磨しながら、味の追及はもちろん、じゃこ天や宇和島の魅力を伝えていきたい」と力強く話してくれました。





左／好評を博したかまぼこ板美術展の作品を展示。市内外から寄せられた力作が揃う。中／YouTubeではじゃこ天のこと以外にも宇和島の紹介や地元企業とコラボした配信も。右／原料となる魚の模型が並ぶショーケース。時期によってさまざまな魚が使われる。

「あげ巻」は、魚のすり身を油揚げで「の」の字状に巻いて蒸したものです。祝い事や正月など特別な日に食べられることが多い、じゃこ天と並び宇和島を代表する練り製品です。主原料には「エソ」が使われていて、プリッとした食感と油揚げと魚のうま味が楽しめます。輪切りにしてそのまま食べるのがスタンダードな食べ方で、伊達巻の代わりにおせちに入ることがあります。じゃこ天同様、かまぼこ店ごとに違いがあるので、「あげ巻」を食べ比べてみるのもおすすめです。



宇和島のお正月の風物詩。

じゃこ天と並ぶ、もう1つの南予独特の練り製品

宇和島の「ザコ」
・何気ない日常の中にある魅力・

多種多様な宇和島の食文化、その中でも代表的なものが今回特集したじゃこ天です。じゃこ天という名前の由来は、雑魚(利用価値のない小魚)が語源とされています。この雑魚を使って美味しいものという想いからじゃこ天は生まれ、宇和島を代表する郷土料理となっていたのだと思います。

これはまちの魅力にも言えるのではないのでしょうか。日常の中で何気なく目にするものでも、見方を変えれば隠れた魅力が見つかることでしょう。それを見つけて輝かせることで、宇和島というまちの魅力が高まっています。

まちの魅力は宇和島に息づく「日常の豊かさ」にある。みなさんも「宇和島のザコ」を探して、新たな魅力を発見してみてください。



すり身に色を付けて薄く焼いた皮を、すり身に「の」の字に巻いて作る「錦巻」も独特の練り製品です。