

伝統の宇和島じゃこ天を守り続ける  
島原かまぼこ

## 宇和島の魅力を 未来へ残していくために



昭和24年創業の島原かまぼこは、宇和島を代表する食文化「宇和島じゃこ天」をはじめ、かまぼこやちくわなどの練り製品を製造・販売しています。3代目で宇和島蒲鉾協同組合の組合長でもある島原 豊行さんは「骨も皮も使う練り製品は全国でも類を見ない」とじゃこ天の魅力を語ります。宇和島で取れた新鮮な魚を使い、創業以来変わらぬ製法で作られる島原かまぼこのじゃこ天は、滑らかな舌触りながら、しつかりとした歯ごたえで人気を博しています。

「やっぱり揚げたてが一番」と話す島原さん。揚げたてのおいしさをたくさんの人に知ってほしいと、リニューアルした道の駅津島熱田温泉にも店舗を構え、じゃこ天の実演販売を行います。「道の駅という特性上、市外から来る人が多いので、みんなで協力しながら、じゃこ天をはじめとした宇和島の魅力をPRできれば」と意気込みます。

しかし、原料の魚も漁師も減っているようで、さらに若い人のじゃこ天離れが進んでいると、危機感を募らせます。「守るべき宇和島の魅力。子どもたちに伝えていきたいし、ぜひ食卓にも取り入れてほしい」とじゃこ天の未来に期待します。