

かまぼこの豆知識

紀州名産「あしべ焼」蒲鉾本舗 丸 濱

その1、かまぼことは何か

魚肉練り製品の一つ。魚肉のすり身に調味料などの副材料を加えて成形し、蒸す・焼く・揚げるなどして凝固させたものです。

その2、歴史

かまぼこの起源がいつかはわからないが、平安時代の終わりごろには「蒲鉾」の名前があったことが類聚雑要抄（るいじゅうぞうようしょう）」（1146年頃）にみられる。その形については、宗吾大草紙（そうごおおぞうし）」（1528年頃）に「蒲鉾はなまず本也、蒲の穂に似せたる名なり」とあるように、カマボコの名は、その色、形が、水辺に生える植物のガマの穂に似ているところからついたようである。

当初は、ナマズなどの魚のすり身を細竹にぬりつけて焼いたもので、後世の焼きチクワのようなものであった。

板にすり身をつける製法が生まれたのは、室町時代の末ごろとされている。

室町時代末期の「大草殿より相伝之聞書」に「うすを能すりてすりたる時、いり塩に水を少くはえ、一つにすり合板に付る也。付ようは、かさをたかく本うらおなじ様に付べし。……あぶりやうは板の方よりすこしあぶり、能酒に鰹をけづり煮びたし候て、魚の上になんべんも付あぶるなり」とあり、板にすり身をつけて焼いていたことがわかる。

このように板付きかまぼこが生まれたことにより、従来のガマの穂形のカマボコは、切り口が竹の輪に似ているところからチクワ（竹輪）と呼ばれるようになった。江戸時代になると煮て熱を通すようになり、さらに蒸したカマボコが出現した。

江戸時代末の「守貞漫稿」（1837～1853）には、「今製は三都とも杉板面に魚肉を推し蒸す。

蓋（けだし）京坂にては蒸したるままをしらいたと云。

板の焦ざる故成。多くは蒸して後焼いて売る。江戸にては焼いて売る事無之（これなく）。

皆蒸したるのみ売る」とあり、江戸では蒸しカマボコが、京阪では、蒸してから焼いた焼きカマボコが主流であったことがわかる。

蒸しカマボコは一時に大量に処理できるうえ、江戸では産地と消費地が近いため、

もっぱら蒸しカマボコが売られたが、京阪神では、大阪・兵庫・堺などの産地から京都まで運ばれたために、

腐敗を防ぐために、一度蒸したものをさらに焼くという方法がとられたものであろう。

この形態の名残りは、現在も、東京と関西のカマボコの形態の違いとなって残っている。

すなわち、東京は小田原などのように蒸しカマボコであるのに対して、大阪では、蒸してから焼いたものが多い。

江戸時代中期になると、いわゆる細工カマボコといわれるものができ始める。紅白に染めたり、ウニや卵黄をいれたもの、さらに旭カマボコや、青山カマボコなどと呼ばれるものが見られる。

当時の着色の仕方についてはいろいろ工夫がこらされており、

たとえば、赤は生臘脂（しょうえんじ）（樹脂からとった植物性の紅色の染料）・小豆・シソなど、青は青寄せ（青菜をすりつぶした汁を加熱して浮いた葉緑素を集めたもの）・青ノリ・など、黒は鍋についた墨、イカの墨、焼き昆布など、黄は卵黄・クチナシなどが用いられていた。

魚の種類と品質については、「本朝食鑑」(1697年)に、タイ・アマダイ・ハモでつくったものを上とし、ヒラメ・キス・ハゼ・イカ・ボラなどがこれに次、ナマズやサメは下品だとしている。

その3、製法

かまぼこにはいろいろな種類があるが、作り方の基本は同じである。

まず原料魚から肉だけを採取し、水でさらし、肉の中の脂肪や臭み成分を除く。

これをねっとりするまですり上げるが、このとき、塩・調味料・弾力増強剤・増量剤などを加える。塩は必ず加えなければならない材料の一つである。それは、魚肉タンパクは薄い塩によってとかされ、肉を練る効果が上がるとともに、その後加熱したときにうまく固まる。すりつぶしたものは板につけるなどして成形し、蒸す・焼くなどして加熱する。

副材料的な足の補強材としては、でんぷんが良く使われる。澱粉は足の強い魚では逆に足を落とすが、足の弱い魚ではでん粉を5~20%使用することで量を増やすとともに、ある程度足を強くする。

しかし、でん粉を多く使用した場合は、冷えるとかたくなる欠点がある。

その4、食感

カマボコはその食感がたいへん大切で、カマボコの生命ともいわれている。

その食感を左右するのがカマボコの足と呼ばれもので、カマボコの弾力をあらわし、歯切れ・かたさなど食べたときの食感と関係する。

魚肉に塩を加えてすりつぶし、加熱すると、ゲルが形成されるが、ゲルの弾性が大きい場合、足が強いという。

足の形成には魚肉中の塩溶性タンパク質が関係する。魚肉をそのまますりつぶして加熱しても、弾力のあるゲルは得られない。

魚肉に塩を加えてすりつぶすことにより、かまぼこの足の素になるアクトミオシンがとけ出し、これが加熱によってからみあい、カマボコの足が上がる。

したがって、足の形成には魚肉に塩を加えることが必要である。

足の強さは魚の種類によって異なり、グチ・エソ・オキギス・ムツなどは足が強いが、スケトウダラやマグロ・サバ・サンマなど赤身の魚は弱い。

又、足の強さは中くらいであるが、旨味の材料として関西ではタイ・ハモが多く使用されている。

しかし、これらのみでは足が不足するので、他の魚のすり身と混合して使用することが多い。

また足は、加熱の仕方によっても違いが出てくる。

揚げカマボコのように油で揚げて高い温度がかかると、比較的足の弱い魚でも、足が出てくる。

その5、原材魚

カマボコは古くから各地沿岸でとれた魚を用い、特徴のある製品が作られてきた。

仙台ではきちじ・ヒラメ、小田原ではグチ・オキギズ、

大阪ではグチと味付け用にタイ・ハモ、宇和島・仙崎ではグチ・エソ・キスなどである。

このほかサメ・たら・にべ・ムツ・クロカワカジキ・カマス・イカなど

さまざまな魚が用いられる。

カマボコの原料として必要な条件は足が強いことのほか、味のよいことも大切である。

しかし、両方を備えたものは少ないので、通常は数種類の魚を配合して製造している。

しかし、近年は、従来からの原料魚が不足してきたために、スケトウダラなどの

冷凍すり身を主原料として多く使用されている。

その6、種類

蒸しかまぼこ・焼きかまぼこ・焼き抜きかまぼこ（焼き通し）・

揚げかまぼこ（天ぷら、さつまあげ、ツケアゲ、ねり天等）。

その他 細工かまぼこ・特殊包装かまぼことしてケーシング詰めかまぼこやリテーナ成形かまぼこ。

又、かに風味かまぼこ・ホタテ風味かまぼこ等もある。

その7、味

近年、画一的な味のカマボコが多くなっている。

その理由は、練り製品の原料の主役が、多くは冷凍すり身であることと、

これに、必要上加えられている砂糖の甘味の影響である。

魚のすり身を冷凍すると、そのままでは弾力性がなくなり、

カマボコのあの独特の歯ざわりがでない。

そこで、変化防止の手法としてポリリン酸塩類といった食品添加物とともに、砂糖がかなり加えられる。

カマボコではこの甘味の性質が裏目に出て、せっかく地元でとれる別の魚を加えても、甘味のため特徴がでにくい。

そこで、できるだけ風味が独特のカマボコをお土産などにしたいときは、原料表示の魚の順番を良く見ると良い。

そこには、使用した魚が多い順に記されている。

その8、食べ方

切り分けてそのまま食べる。

おろしワサビとしょうゆを添えたものは板わさという。

特に上等のものは、そのまま食べるのが一番である。

火であぶっておろししょうゆで食べたり、汁の実や煮つけ・かき揚げにもよい。

お正月には結ぶという縁起をかついで、結びカマボコをつくる。

上記内容は図書資料を参照したものです。