

江戸蕎麦ものがたり
蒲鉾の里

ほしひかる
江戸ソバリエ協会 理事長

《板わさ》《焼き海苔》《玉子焼き》を蕎麦屋の「三大^{つま}抓み」というそうです。

この抓みは、山葵^{わさび}、蒲鉾^{のり}、海苔、玉子で作るのですが、蕎麦屋の一品にもそれを使ったものがあります。それが《阿亀蕎麦^{おかめ}》（蒲鉾）、《花巻き蕎麦》（海苔）

《玉子綴じ蕎麦》（卵）、《笹蕎麦》の薬味（山葵）です。つまり、一つの食材で「一品」も「抓み」も作るという江戸の蕎麦屋の知恵だというわけです。

この三大抓みの中で一番触感が豊かなのは蒲鉾だと思います。

尾崎一雄の小説「かまぼこ娘」に「(かまぼこは)白くってぷくっとしている」という台詞が出てきます。尾崎は小田原出身だから、どうしても書きたかったのでしょう。白くて艶やかでプルンとした歯ざわり、なのにやや粘りもあるような触感、そしてちょっぴりあま味をふくんだ不思議な美味しさをもっています。

この美味しさの秘密を教えてくださいのために小田原鈴廣をお訪ねしました（2013年1月）。以前、同社の広報誌で鈴木会長と対談させてもらってから、蒲鉾・竹輪作りの体験をさせてもらったりしてご縁が続いていますので、お願いしました。



〔箱根登山鉄道☆ほし絵〕

箱根登山鉄道の風祭駅を下りますと、駅と鈴廣は直結していました。さらには辺り一帯が「かまぼこの里」になっています。

今日お話を聞かせていただくことになっている広報担当のOさんは、ロハスの街として知られるアメリカ・ポートランドへ街づくりの勉強へ行かれたことがあるそうですが、一帯の風景を観れば、会社が目指している方向や理念が分かるような気がします。



〔蒲の銚と竹輪〕

さて蒲銚の作り方です。漢字の「蒲銚」からも分かりますように、古にはすり身を竹に巻いて串焼きにしていたそうで、それが蒲の銚に似ているので、「蒲銚」と言うようになったとか。現在は蒸して作ります。詳しくいいますと、1本(250-260g)作るのに、魚(約250g)5~6匹を使用、小田原では主としてシログチと呼ばれる白身魚を使うそうです。その白身の部分だけを採りますが、血合い肉が入ると白く仕上がらないそうです。それを「箱根百年水」という地下水で晒して血液や酵素や脂肪を洗い流し、魚肉の蛋白質を精製します。これによって蒸したときにプリンとした弾力が生まれ、蒲銚が一層白く艶やかになるそうです。次にきれいになった身を石臼で搗り潰して、塩だけで練り、徐々に砂糖、味醂、卵白を加えて糊状に仕上げていきます。板付け工程では素早く、三回に分けて付けますが、気泡が入らないようにします。これらのコツがまた弾力を生むそうです。そして最後に包むように優しく蒸しますが、1℃、あるいは1分の差で弾力に違いが出るそうです。

伺ってみますと、製造の各工程での丁寧な作業が蒲銚の特色を出していることが分かりました。また蕎麦の「水洗い」も大切な作業ですが、日本の食文化には「水に晒す」作業の何と多いことかと今更ながら感心します。

こうして作った蒲銚を10℃に冷やして厚さ12mmに切って、山葵醤油にちよいと付けて食べるのが一番美味しいと自信をもっておっしゃいます。それがお蕎麦屋さんで定番となっている《板わさ》です。

それにしても「山葵醤油にちよいと付けて…」とは、蕎麦食の構図と似ています。そして腰の歯応えと、ほんのりしたあま味。《板わさ》は江戸の蕎麦屋さんにあるべくしてあるということが、よく分かりました。

ちなみに、冒頭に三大抓みの順番を《板わさ》《焼き海苔》《玉子焼き》と書きましたが、一応理由があります。それは料理の手がかからない順です。それが分かっていると、注文の仕方が見えてきます。

たとえば、時間のかからない《板わさ》と、時間がかかる《玉子焼き》を注文しますと、先に《板わさ》が運ばれてきますから、その間お酒を楽しんでいると、次に《玉子焼き》が来ます。という風に、時間を粹に有効に使って楽しめるのです。

ところで、この体験教室や・情報館の2階には「かまぼこ博物館」がありました。せっかくですので寄ってみました。

階段を上がると、ギャラリーになっています。蒲鉾といえば板付、でも食べたあとの板も立派すぎて、捨てるのはもったいない。というわけで、それに絵を描こうというのです。

ギャラリーには子供から大人まで、そしてプロの画家や漫画家が蒲鉾板に描いた絵がずらり並んでいました。童話のような絵から物語風まで、小さな板に夢がいっぱい詰まっていて、見ていて楽しくなります。

帰宅したら、蒲鉾板に絵でも描いてみようか……。

参考

尾崎一雄著「かまぼこ娘」(池田書店『親馬鹿の記』)