

店舗名：株式会社山吹
産品名：てんぷら（ちんぴら）

創業 130 年の老舗かまぼこ店
魚の旨みを生かした優しい味わい

明治 15 年創業、130 年余りの歴史を誇る老舗かまぼこ店「山吹」。満州からの引き上げ船の三大寄港地といわれた門司港で商売を始め、現在は北九州市を中心に 14 店舗を展開している。生魚のすり身をふんだんに使い、伝統製法で仕上げる練り製品は、魚の旨みがたっぷり。ロングセラーから新作まで、数々のヒット商品を生み出している。



↑「ちんぴら」「ふぐちく」「琉球揚げ」など味自慢の商品ぞろい

練り製品は、古くから地域のソウルフードとして親しまれてきた。長崎はアゴ、仙台はヒラメ、日本海側はエソ、関東方面はグチなど、近海で大量に獲れる魚を使った地場産業であり、お祝いの席には欠かせない縁起物。それぞれの素材と味付けが、地域特有の味になっている。

北九州市ではかつて 20～30 件の蒲鉾屋があったが、現在では数社となった。大正時代に確立した味を今に受け継ぎ、市内の自社工場をかまぼこやちくわなどを生産している。



↑創業 130 周年（平成 25 年）には、北九州商工会議所より永年継続企業表彰を受けた

代表取締役社長の^{なぎのぶたか}風晋孝さんは、「時代ごとに試行錯誤しながら、できるだけ新しい商品を提案してきました。挑戦し続けてきたからこそ、今があるのではないのでしょうか」と語る。伝統を守り、昔ながらの味を大切にする一方で、時代を見据えた商品開発に取り組んできた。



↑7代目社長の風晋孝さん

「山吹」の商品は、山口県で水揚げされた新鮮なエソを主な原料にしている。柔らかくて白い身質のエソはかまぼこに最適で、高級すり身として重宝されている魚。生魚を工場できばき、御影石の石臼で魚をすり潰す伝統製法を守り続けている。石臼を使うことで、空気を含んだふっくら優しい口当たり仕上がるのだ。長年培ってきた高い技術が、変わらない味を支えている。



↑御影石の石臼でゆっくりと魚をすり潰す

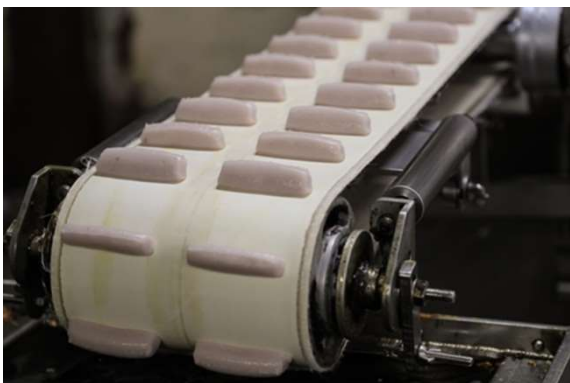


↑工場見学用に掲示されたひらがなの看板。かまぼこづくりの工程を分かりやすく説明している

工場では40年ほど前から小学生を対象にした社会見学を受け入れており、地域に根差したかまぼこづくりを伝えるとともに、子どもたちの食育にも貢献している。

看板商品の「ちんぴら」(1袋399円・税込)は、一口サイズの天ぷら。大正時代から販売され、市内では知らない人がいないほどのロングセラー商品だ。食感は柔らかくて、ほど良い弾力がある。魚の旨みがあり、ほんのりした甘さが特徴。子どもからお年寄りまで幅広い世代に人気の商品だ。「珍しく、比べようもないほど良い品」から「珍比良(ちんぴら)」という名前が付いた。メディアで紹介されることも多く、北九州食のブランド「百万の息吹」ではブランド認定されている。

そのままでも食べられるが、表面を軽く炙ったり、電子レンジで温めたりしても美味しい。一味唐辛子やマヨネーズ、醤油など、好みの調味料を付けたり、甘辛く煮て食べる人もいる。おやつにも、おかずにも、酒のつまみにも合う一品だ。



↑「ちんぴら」の製造風景。味付けした魚のすり身を一口大に整え、フライヤーに入れる



↑低温でじっくりと揚げた「ちんぴら」



↑高温でからりと揚げて仕上げた「ちんぴら」

「小袖」(1本 411円・税込)も根強いファンが多い商品。通常のかまぼこよりも形が細く、シャキッとした歯ざわりがある。良質な魚のすり身を使った品の良い味は、専門店ならでは。おせちには毎年必ず「小袖」を買う家庭も多い。

かまぼこの味と品質は、数々の受賞歴にも表れている。全国蒲鉾品評会では、「小袖」をはじめ多数の商品が農林大臣賞を受賞。最高級蒲鉾「吉兆」は秋篠宮殿下への献上品にもなった。



↑根強い人気の蒲鉾「小袖」(1本 411円・税込)





↑最高級品の「吉兆」(1本2,700円税込:要予約)は、熟練した職人が一つ一つ丁寧に手作業で「板付け」を行い、専用の包丁で巧みに形を整える



↑蒸し機に入れて、90℃の蒸気で20~30分蒸して仕上げる

フグのすり身を入れて、エソと一緒に練り込んだ「ふぐちく」「ふぐかま」も、関門の味として人気が高まっている。ふぐ刺し感覚で、ポン酢をつけて食べるのがおすすめだ。

「ふぐちく」は、ふっくらした小ぶりのちくわで、一つひとつ手巻きで丁寧に仕上げている。食感はぷりっとした弾力があり、フグの風味が口いっぱい広がる。



↑ちくわは機械で回転させながら、徐々に焼き色をつけていく



↑焼き上げたちくわを、手作業できれいに並べる

「山吹」の本店は、門司港駅から徒歩10分ほどの栄町商店街にある。全店舗の中で一番歴史が古く、老舗店の趣が感じられる佇まいだ。定番から日替わりまで、さまざまな商品が並んでいる。



↑老舗店らしい趣のある店構え

栄町本店の売上ナンバー1は「ちんぴら」、次が「小袖」。やはりこの2品は、不動の人気だ。「ふぐちく」「ふぐかま」や、「銀杏天」など季節の具材を入れた天ぷら、日替わりの揚げものもよく売れている。おすすめの商品や食べ方など、迷ったときは店員さんに聞けば親切に教えてもらえる。



↑「ふぐちく」540円（税込）、「小袖」411円（税込）、「ちんぴら」399円（税込）、「琉球揚げ」486円（税込）など

季節商品や新商品も多く、2月はバレンタインの「ハート蒲鉾」、3月はひな祭りの「菱カマセット」、5月は「鯉かまぼこ」、夏限定の「すいか蒲鉾」など、バラエティ豊かな商品がそろっている。

最近ヒットしているのが、「レトルトおでん」。山吹の練りものを使い、焼き

あご・鰹・昆布で薄口に仕上げている。魚のすり身をたっぷり使った天ぷらは、おでんに入るとひと味もふた味も違う。家庭で手軽に本格和風だしの料理ができる「山吹色の黄金出汁」も好評だ。



↑栄町本店のショーケースに並ぶ商品

明治時代から北九州市に根付き、いくつもの時代を経て愛され続けてきた「山吹」。かまぼこ、ちくわ、天ぷらなど、そのまますぐに食べられて、魚の旨みを満喫できる練りものは、毎日の食卓にも、お手軽なお土産にも最適だ。素材を生かし、伝統製法で丁寧につくられた本物の味を楽しめる。



↑笑顔で迎えてくれる栄町本店の皆さん



DATA

株式会社山吹

住所：本社・工場 福岡県北九州市小倉北区赤坂海岸 8-9

TEL 093-521-2051

FAX 093-541-1399

栄町本店

住所：福岡県北九州市門司区栄町 2 番 18 号

TEL/FAX 093-321-1100

営業時間：平日 9:00～18:00 日・祭日 9:00～17:00

定休日：無

駐車場：無

交通：JR 門司港駅下車 徒歩約 10 分

(取材日：2018 年 11 月 22 日)