



①商品のラインナップ
②寒い季節には「長崎おでん」がピッタリ!
③共に地元消防団に所属し、2人で釣りに行く仲良し親子。釣りの腕前は父を上回るとのウワサも...

“長崎かんぼこ”を蒲鉾屋と会議所が盛り上げる!
県内の蒲鉾業者と商工会議所が、長崎の蒲鉾の消費拡大を推進しようと、ホテルなどの宿泊施設での朝食や飲食店での宴会・パーティーのメニューに蒲鉾を提供するよう働きかけています。
「若い方や県外の方にも食べていただけたらいいかなと思います!ぜひ皆さん“長崎かんぼこ”を食べてください!」

Information



岩崎蒲鉾株式会社
〒851-0301 長崎市深堀町3丁目29番地
☎095-871-3022
☎095-871-3039
🌐 <http://iwasaki-kamaboko.co.jp>

🕒 営 8~17時
🕒 休 日曜・祝日



岩崎蒲鉾株式会社
部長 **岩崎 亮一** さん



「いつか父を超える一枚を」〜老舗蒲鉾店の5代目の決意と情熱〜

11月15日は「かまぼこの日」。今回のがんばってますは、深堀町に事務所兼工場を構え、古くから長崎の人々に親しまれている岩崎蒲鉾株式会社の部長・岩崎亮一さんをご紹介します。

長崎屈指の老舗蒲鉾店

明治35年の創業で、長崎屈指の歴史を誇る「岩崎蒲鉾」は、今年で創業116年を迎える老舗蒲鉾店。

「当店の歴史は、明治時代末にまで遡ります。当時から深堀では魚が豊富に獲れていましたが、この頃は冷蔵庫もない時代で、売れ残った魚を仕方なく廃棄してしまっていました。そこで、獲れた魚を無駄にすることなく上手く活用できないかと、初代が「竹輪」や「すぼ巻」に加工して、海水浴客向けに販売したのが始まりです」

明治から平成にかけて、戦争や不況など、幾多の困難を乗り越え、地域の人に支えられながら続いてきた同店。現在は、製造を4代目の父と5代目である長男の亮一さんが分担し、卸売先への配達も母の担当、また営業全般は亮一さんが担っている。

父の背中を追って蒲鉾の道へ

「子供の頃から年末は、おせちで使われる龍眼の仕込みのためにゆで卵の殻をむいたり、商品の袋詰めやシール貼りなどの手伝いをしてきました」と亮一さん。

大学卒業後、県外で働きたいと、一旦は産業

車両メーカーの営業職に就くも、一生をかけて取り組む仕事にはならず、退職して岩崎蒲鉾に入社した。

「自分の人生を振り返ったときに、蒲鉾のおかげでここまで育ててもらい、大学にも行かせてもらったという感謝の気持ちがありました。子供の頃からずっと尊敬している父の側で働きたい思いも強く、この道に進む決心をしました。いつか父の味を超える納得の一枚をつくるのが目標です」

こだわりの蒲鉾づくり

毎日15種類に及ぶ揚げ蒲鉾をつくっているという同店。石臼を用いて加工することにこだわった、上質なすり身を使用し、添加物に頼らない食品づくりを心がけている。

「当店のイチオシは、長崎県産のイワシやアジの揚げ蒲鉾で、魚の臭みを抑えながらも、魚本来の旨みが強く感じられる蒲鉾づくりには自信が

あります。石臼は魚の繊維を壊さず、すり身を混ぜることができ、摩擦による温度変化が少ないため、舌触りの良い、弾力のある蒲鉾がつけられるんです」と胸を張る。

蒲鉾づくりの中で一番難しく、気を付けなければならぬ工程が、蒲鉾の原料のペースとなるすり身に塩を入れるタイミング。

「すり身の状態を見ながら3回に分けて塩を入れ、味付けをしながら仕込みます。気温や湿度によってすり身の状態が毎日違うので、とても神経を使う作業です」

のれんの味を守りたい

「今後もお客様を大切にしながら、先祖から受け継いだ伝統の味を守っていくつもりです。食べた人が一口目で『美味い!』と思ってもらえるような蒲鉾を一枚一枚丁寧に作っています」と、原料価格の上昇など厳しい状況にある蒲

鉾業界にあっても、常に前を見据える岩崎さん。

「新商品の開発も大事ですが、当店のような昔ながらの味があっても良いと思います。長い歴史の中で、今まで培ってきた暖簾の価値を落とさないよう、これからもがんばっていききたいですね」と締めくくった。

長崎市のふるさと納税の返礼品の中でも人気が高く、リピートするお客様も多いという同店。市内スーパーやオンラインショップで購入でき、お歳暮などの贈り物にもおすすめです。皆様、ぜひご賞味ください!