

まつさきに知って、伝えよう

松前の小魚珍味

私たちが住む松前町で、多く加工されている小魚珍味。
あなたは、その魅力を知っていますか？
家で、食べていますか？

この特集で松前の小魚珍味のことをまつさきに知って、
その魅力をみんなに伝えてください。



加工生産量日本一

松前の小魚珍味の魅力

加工生産量日本一

町民の皆さん、そして全国の皆さんが普段何げなく食べている小魚珍味。それらは、この松前町で加工されたものかもしれません。

農林水産省の水産加工統計調査(平成24年度)によると、松前町は小魚珍味の加工生産量が日本一。松前町で珍味が作られるようになったのは、今から約100年前のことです。浜本村の浜田佐太郎が、小魚に味をつけて乾燥させた「儀助煮^{ぎすけ}」を作って売り出したのが始まりといわれています。穏やかな瀬戸内海の豊かな漁場に面していた松前町では、古くから小魚珍味を使った生産が盛んに行われてきました。

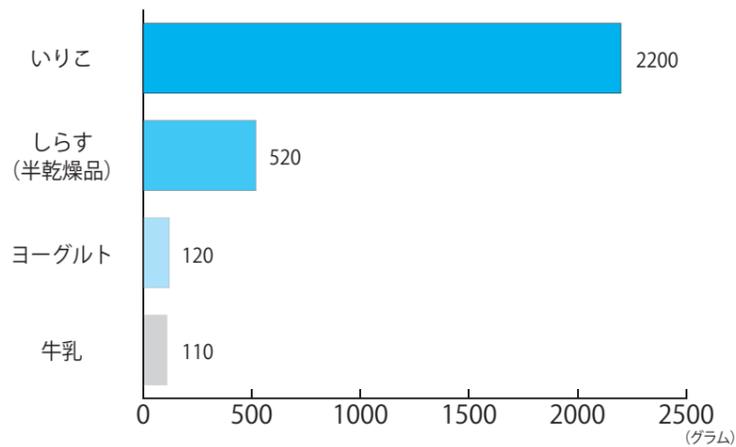
健康を支えてくれる食材

小魚珍味の魅力は、その栄養素の高さです。下の表を見ると分かるように、いりこのカルシウム量は牛乳やヨーグルトの20倍ほど、同様に、しらすも4倍以上多くカルシウムが含まれています。

カルシウムは骨や歯を作る栄養素で、子ども、妊娠中や授乳中のお母さんには欠かすことができないものです。その他にも、骨粗しょう症を予防したり、ストレスを軽減したりする効果があるなど、体も心も健康でいるために必要な栄養素が含まれています。また、カルシウムだけでなく、DHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペン



100グラムあたりのカルシウム含有量



参考：五訂増補日本食品標準成分表(文部科学省)

珍味って？

珍味とは「主として水産物を原料として、特殊加工することによって独特の風味を生かし、貯蔵性を与え、再加工を必要とせず食用として食べることができる食品(陸産物に類似の加工をほどこしたものを含む)」とされています。分類は製法の違いによって燻製品類、焙焼品類、煮揚物類などに分けられています。

参考 全国珍味商工業共同組合連合会ホームページ



④「カミカミチップが好き」と笑顔で答える児童たち ⑤よくかんで、歯も丈夫に ⑥カミカミチップ。あっという間になくなってしま

小魚珍味を全国に届けたおたたさん

珍味の始まりといわれる「儀助煮」を売り歩いたのが、女性行商人「おたたさん」です。

京風の黒羽二重の紋付の裾をからげ、緞子(どんす)の帯は前結び、魚を入れた木の桶を頭に頂いたスタイルで城下を行商した、おたたさん。昭和に入ると、桶をブリキ缶に替えて売り歩きました。行き先は日本各地をはじめ、台湾や朝鮮半島まで及んだそうです。このように遠距離行商をするおたたさんは昭和5年ごろ、町内で1,500人以上いたといえます。

松前町が珍味の産地になったのは、おたたさんが国内だけでなく、海外にも販路を拡大したからだといえるでしょう。



給食でも欠かせない食材

昔は特に「おつまみ」としてのイメージが強かった珍味。今では、給食でも松前の小魚珍味は大活躍です。栄養面はもちろんのこと、子どもたちに地元の産業と伝統の味を知ってもらおうと、町内の小中学校では、こぼしやさきいかなどを使った「カミカミチップ」や「だいや」とこぼしのあげに「なご」、さまざまなお魚珍味が給食に取り入れられています。また、保育所の給食でも血や肉をつくる食材として、いりこが取り入れられています。皆さんも、健康面のことを考えたり、地元の良さを知ったりといったことから、小魚珍味を日常の食卓に取り入れてみてはいかがでしょうか。



「おたた」の始まりといわれる瀧姫が祭られた瀧姫神社(浜)には「珍味発祥之地 松前町」と刻まれた記念の石碑が建っています。

recipe
2

休みの日のお昼、家族みんなで作ろう もちもちピザ



●材料● (1人分)

角もち……………100g
★焼あなご(からし味)…50g
ケチャップ……………大さじ1
チーズ……………40g
タマネギ……………50g
ホウレンソウ……………30g

●作り方●

- 1 もちを1センチくらいの厚さの短冊切りにして、それを円形に並べる。
- 2 タマネギは細切り、ホウレンソウは3センチくらいの大きさに切る。
- 3 もちにケチャップを塗り、その上にホウレンソウ、タマネギ、ちぎった焼あなごをのせ、チーズをちらす。
- 4 オーブンで焼き目がつくまで焼く。
(※もしくは、フライパンでふたをして焼く)

レシピ考案
渡瀬紀代さん
=昌農内=



松前の小魚珍味

家でもおいしく食べよう

recipe
3

小腹がすいたとき、子どものおやつに、ビールのあてに カルシウムたっぷりおやき



レシピ考案
谷本洋子さん
=神埼=

●材料● (3個分)

ごはん……………150g
★おかかちりめん…15g
★ちりめんしそ若布…15g

●作り方●

- 1 あたたかいごはんをつぶし、おかかちりめん、ちりめんしそ若布をそれぞれ混ぜ合わせる。
- 2 ラップにごはんをはさみ、めん棒で薄くのばし、フライパンでこんがり焼けば、できあがり。



レシピ考案
中野シゲ子さん
=西古泉=



recipe
4

あと一品、夕食に彩りを アジの南蛮漬け



●材料● (1人分)

★アジの素焼き…50g
ニンジン……………10g
タマネギ……………20g
ピーマン……………10g
唐辛子……………適量
酢……………大さじ2.5
砂糖……………大さじ1

●作り方●

- 1 Aを細切りにしておく。
- 2 アジをフライパンでさっと焼く。
- 3 1、2をBにつけておいたら、できあがり。

今日の食卓に

簡単でおいしい4つのレシピを紹介

recipe
1

朝の時間のないときにも…さっと作れる 簡単ホウレンソウのあえもの

●材料● (1人分)

ホウレンソウ……………300g
★柚子ちりめん…30g

●作り方●

ホウレンソウをゆで、3センチくらいに切り、柚子ちりめんと混ぜ合わせればできあがり。



レシピ考案
宮崎静子さん
=本村=



今回紹介するレシピは、松前町保健栄養推進協議会が平成24年度の総会で紹介したレシピの一部です。日ごろから松前町の特産を使い、健康にも配慮したレシピを考案している協議会の皆さんが考えたレシピを、家庭でも作ってみてください。

今回使った小魚珍味(レシピ中★印)は、まさき村(エミフルMASAKI敷地内)で購入できます。他にもたくさんの種類の小魚珍味があります。いろいろな小魚珍味を使い、レシピをアレンジしてみてください。



松前の小魚珍味の魅力を

多くの人へ届けたい

―せとうちIRICO生活の新しい試み―



IRICO生活の認定マーク。
おいしさと安心の証



四国珍味商工協同組合
穴山哲也 事務局長



せとうちIRICO生活の認定を受けた町内業者の商品

1.株式会社潮食品の「黒豆いりこ煮」。香ばしい大豆が食感のアクセントに 2.扇屋食品株式会社の「さといもけんぴ&カラッと小魚アーモンド」。愛媛県産のさといも「伊予美人」のほどよい甘さがいりこ・アーモンドとマッチ 3.株式会社昆布森の「ちりめん山椒」。ちりめん本来の味を残しつつ、京都の高級山椒と絶妙にコラボ 4.株式会社つるさき食品の「焙煎手裂き いりこ」。カリカリとした食感に、イリコが持つ海の塩味が、本来の旨さを醸し出す 5.はぎの食品株式会社の「海鮮なぶらふりかけ」。小魚の群れ「なぶら」に、シラス、ワカメ、ごまなどをミックス 6.株式会社よしの屋の「いりこ煮」。秘伝の調味料で甘辛く煮たいりこに、ごまの風味が香る 7.株式会社龍宮堂の「ベジリコ」。いりこにホウレンソウ、ムラサキイモ、カボチャ、ゴボウ、ニンジン5種のパウダーをまぶしている

せとうちIRICO生活

「松前の小魚珍味を全国にアピールしたい」

平成24年度、四国珍味商工協同組合のメンバーが新しい試みを始めました。ブランド化に向け、鶴崎宗正委員長のもと、ブランド化推進委員会を立ち上げ。月1回のペースで協議を行いながら、1年かけて商品開発、ネーミングやロゴマーク制作などを行いました。

そして26年1月、試行錯誤の末にできたブランドが「せとうちIRICO生活」です。同組合の穴山哲也事務局長は「瀬戸内海産のいりこを使い、合成保存料と合成着色料が無添加なのが魅力です」と話します。認定された商品は、推進委員会で「味」「素材の組み合わせ」などの7項目で高い評価を受け、試食会で組合員の承認を受けた

もの。どれも安心して食べることができる自慢の品だといえます。また、おやつ、食事、おつまみなど、子どもから大人まで楽しめるものがそろっています。

松前から全国へ魅力を発信

認定された商品を全国に発信するため、同組合は2月に東京、3月に千葉で開催された食品系の展示会に参加し、商品をPRしました。「2回の展示会で、300社以上の企業と名刺を交換しました」と話す穴山さん。今後、各社が商談を行い、新たな販売路の獲得に動きます。

また今年12日には「カルシウムまつり」をエミフルMASAKIで開催する同組合。お酒のおつまみだけでなく、カルシウムも豊富な食品であることを、子育て世代をはじめ、幅広い世代にPRする予定です。

小魚珍味の未来は…

ブランドが立ち上がって半年余り。ブランド化をきっかけに、組合内で協議し、協同して松前の小魚珍味を発信していくようとする場ができています。

推進委員会は、現在も月1回開催され、協議が進められています。「認定商品を超える新しい商品を作りたい」「認定商品

をリニューアルしたい」と、各社も話していますと穴山さん。ブランドの認定期間は1年間です。よりよいものを届けるため、各社が自社の商品を再検討しています。

「展示会などに積極的に参加して、みんなで話し合いながら、発信を続けたい」と今後の展望を話す穴山さん。これからも組合内で協同して、松前の小魚珍味の魅力を届けていきます。



カルシウムなども豊富で、
子どもから大人まで、みんなが楽しむことができる。

加工生産量日本一を誇る松前の小魚珍味。
町内の多くの企業が、さらなる魅力を引き出して、
それらを全国に発信するために、
動き続けています。

そんな松前が誇る魅力を
私たちも再確認すること、
また、気付き、新たな発見をすることで、
その魅力はさらに深まっています。

みんなで松前の小魚珍味の魅力や良さを共有し、
それを、まっさきに発信していきましょう。