


## 郷愁の 練り物店

旧東海道にのれんを構えるいちろうこ（静岡県静岡市）。昔ながらの練り物が少なくなった今でも、国産・地元産の魚を使い、無添加で練り物を作り続けています。創業1818年から伝わる、練り物の今昔物語をご紹介します。

創業文政元年 手造りの味



かまぼこ

いちろうこ

TEL 0543(375)3334 (代)

創業文政元年  
いちろうこ



地元のお客さんが額を出したり、配達車が行き交ったりと、のどかな雰囲気の中に賑わいも見せる店頭。



駿河湾と富士山が一望できる薩埵（さった）峠からの風景は、江戸時代の浮世絵『東海道五十三次』に描かれ、今も変わらぬ様相を見せています。

# 受け継がれる 由比の味

## 魚の味が 消えていった練り物

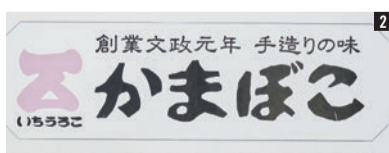
駿河湾に突き出すようにそびえ立つ山の裾にある薩埵峠。そこから見える風景は、浮世絵師・歌川広重による『東海道五十三次』に描かれています。急勾配の山道を下れば、旧東海道・由比宿に。この土地での人を構えるのが、創業1818年から続く練り物店・いちろうこ（静岡県静岡市）です。

「昔は前浜で獲れた魚を使って、竹輪だと魚のすり身を竹の棒に巻き付けて炭火にかざして、一本一本様子を見ながら手でひっくり返して焼いていました。私も小学生の頃から手伝っていましたね。そう話すのはいちろうこの9代目・佐野敏夫さんです。海に囲まれた日本には各地に、漁業とともに練り物作りがありました。高度経済成長期以降になると、練り物も安く、多く、早く作られるようになっていきました。リン酸塩入りの輸入すり身に、植物たんばくを多く使用し、アミノ酸などで味を付けるようになったのです。「実は添加物を入れて練り物を作

たこともあるのですが、魚の味は失われて、昔から食べていた練り物の味とはほど遠く、まったくおいしいとは感じませんでした。自分で作るなら昔ながらの味、「本物の味」をお届けしたいと思い、無添加での練り物作りを続けてきました」。いちろうこは、今こそ100%地元魚とはいかないまでも、国産無添加の原料にこだわり、港町の原風景に欠かせない小さな練り物店を営んでいます。

## 昔ながらの 確かな仕事

「練り物屋は朝が早いんです」と言う佐野さんたちが工場に入ったの



1 東海道五十三次の16番目の宿場町として栄えた由比（ゆい）宿の面影を残す旧東海道。  
2 いちろうこの9代目・佐野敏夫さん（右）、10代目で息子の俊介さん（中央）、俊介さんの妻・真由美さん（左）。



3 竹輪の焼き具合を調節する時は、木の札を機械に挟んで蓋の高さを変えます。この火加減の調節は勘を使った職人技。

4 一般では全自動の機械が多くなりつつある中、いちろこでは人間の勘と手を使う昔ながらの機械を今でも愛用しています。

5 焼き具合を見るのは、人が行う大事な仕事のひとつ。担当の市川さんは動き回りながらも、常に焼き具合を見えています。

6 由比の名産・桜えびを使った揚げ蒲鉾は、一尾ずつ形も大きさも違う桜えびを無駄なく綺麗にあしらうため、手で乗せていきます。



は朝7時前。北海道産スケトウダラのすり身にカツオだし、発酵調味料「味の母」、塩、砂糖、馬鈴薯でん粉を加えて混ぜ、石臼で練り上げます。「この石臼練りで魚の粘りが出て、コシを生み出します」とは10代目で息子の俊介さん。昨今の主流は、原料すり身にもともと添加されているリン酸塩の作用で鮮度ひいては弾力が保たれるため、石臼でしっかりと練り上げることは少なくなりました。

竹輪を焼く市川匡さんは、作業場を右に左に休む間もなく動いています。「すり身を鉄の棒に巻き付けているのですが、厚すぎると焼いた時に割れてしまいます。ちょうどいい厚さで巻き付けるには経験と勘が必要で、こまめに機械を調節します。同じく焼きの工程でも、火加減の調節は蓋の開け閉めで行っていて、機械といつても40年使い続けているこの「相棒」を使いこなすのは、やはり職人技なかもしれませんね」。焼き上がった竹輪を口にして仕上がりを確認する市川さんと「相棒」は、一心同体で働いていました。

由比といえば桜えび。日本ではほぼ駿河湾でしか漁獲されないという桜えびを使った、揚げ蒲鉾も作っています。粉末にした桜えびを混ぜ込んだすり身を、50年働く松永さんが木べらを使って木枠に入れていき、表面にあしらう桜えびは一尾ずつ手で乗せます。こうして型どりの生地は、コシを出すために一晩寝かせた後、非遺伝子組み換えのなたね油でこんがりとしたきつね色に揚げます。その隣りでは、石臼で黒い色のすり身が練られていました。「駿河湾産のいわしを骨ごと練り上げて、黒はんぺんにします」と俊介さん。黒はんぺんとは、主にいわしをすりつぶしてゆでた静岡名物の練り物。湯気に包まれながら、松永さんが静かにゆで上げていきます。ときばきと、しかし丁寧な、今日も練り物作りが続けられています。

効率重視で大量生産が行われている今、原料となるスケトウダラの漁獲量も、小さな練り物店も減っています。そんな中、佐野さんは練り物の未来を考えると、昔のように前浜に揚った魚を上手に使うことが必要だと言います。「竹輪にサンマ、黒はんぺんにカツオ、桜えびの触覚を粉にして使ったり、釜揚げにした時に出る桜えびのだし汁も活用したりね。昔、獲れた魚を無駄なく練り物にしたように、もっと柔軟に、かつ大切に魚と向き合うことで、おいしく楽しい練り物の未来が開けると思います」。

店頭で黒はんぺんのフライをいただきました。その味はまるでいわしフライ。「練り物は魚ですから」と佐野さんにはにやかな笑顔です。皆さん、魚、食べていますか？魚を調理するのが難しいと感じる時、練り物を炒めたり揚げたりと、佐野さんが言うように、自由な発想で楽しんでみてください。本物の練り物はきちんと魚の味。生産者も私たちが楽しむことで、練り物の未来は開けるのかもしれない。

地は、コシを出すために一晩寝かせた後、非遺伝子組み換えのなたね油でこんがりとしたきつね色に揚げます。その隣りでは、石臼で黒い色のすり身が練られていました。「駿河湾産のいわしを骨ごと練り上げて、黒はんぺんにします」と俊介さん。黒はんぺんとは、主にいわしをすりつぶしてゆでた静岡名物の練り物。湯気に包まれながら、松永さんが静かにゆで上げていきます。ときばきと、しかし丁寧な、今日も練り物作りが続けられています。

練り物を継承するために

C O L U M N

### 原料に含まれる見えない食品添加物

一般でよく見かける安価な練り物には、輸入すり身が多く使用され、そのすり身にはリン酸塩などの食品添加物がすでに添加されていることがほとんどです。リン酸塩は保水性を保ち、保存性を高める、練り物作りにはまさに万能な食品添加物。生産者に聞くと、無添加の原料すり身を採ることは難しく、ましては国産となると大変希少なものとなっているそうです。また、一括表示ラベルでは、原料の原料(二次原料)までを表示しなければならない法的義務はなく、ラベルを見ても原料に含まれる食品添加物を確認することはできません。

Photo:Taro Terasawa Text:Maiko Oasa Design:Better Days

桜えびの粉末も混ぜ込んだ由比の風味高い逸品 桜えび入り揚げ蒲鉾

1462 桜 150g (3枚) 598円 (税込646円) ㊟えび ㊟いちろこ (静岡県静岡市)

魚の味がきちんとする昔ながらの焼き竹輪 小竹輪

1463 桜 5 150g (5本) 359円 (税込388円) ㊟いちろこ (静岡県静岡市)

炙っても、フライでも。静岡名物のゆでた練り物 いわし黒はんぺん

2500 桜 150g (5枚) 380円 (税込410円) ㊟いちろこ (静岡県静岡市)

※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト125号も合わせてご覧ください。



7 魚のすり身を練り上げるのに欠かせない伝統の石臼練り。

8 ゆで上がると上に浮いてくる黒はんぺん。

9 「輪っかが残ると少しかわいいでしょ」とは、竹輪料理を作ってくださったお店担当の奈良ルリ子さん。揚げても、卵でとじても……何でもよし。食卓やお弁当などに活躍します。

10 静岡でよく食べられている黒はんぺんのフライは、パン粉を付けて揚げるだけ。ボリュームもしっかり。ぜひお試しを。

# ソーシャルレポート

今号は、2019年6月15日(土)に開催した「100万人のキャンドルナイト@増上寺」のイベントレポートです。

編集後記

旧東海道・由比(ゆい)宿で200年以上続く練り物店・いちろうは、その歴史と自らの体験から魚の味を大切にしています。食べることが少なくなってきたり、練り物は立派かつ万能な魚食材です。おかつ、おやつに、おつまみに、ぜひ楽しんで味わいましょう。(編集部・大原)

## ゆるやかなひとときを過ごす“キャンドルナイト”

### 大都会・東京の真ん中でキャンドルの灯りに囲まれて

雨でしっとりとした雰囲気が増上寺(港区)。昼間からオープンしている「オーガニックマルシェ」や「大地を守るフードゾーン」には、すでに来場者の姿がありました。明星学園和太鼓部の皆さんによる和太鼓の華やかな音色が響き渡ると、お祭りのような気分が高まってきました。日が暮れて、いくつものキャンドルの灯りのもと、元

THE BOOMのボーカル・宮沢和史さんをはじめとした、アーティストの歌声に耳を傾けます。そして夜8時。皆でカウントダウンをすると、東京タワーが消灯しました。そこはいつもとは違う、キャンドルの灯りがゆらゆらと揺れる暗やみの世界。ゆるやかに幻想的なひとときを、皆で一緒に過ごしました。



### 自発性、多様性、連帯感を持ち合わせたムーブメント

「100万人のキャンドルナイト」は、「でんきを消して、スローな夜を。」を合言葉に、2003年に大地を守る会の呼びかけにより始まったムーブメント。夏至と冬至の夜8時から10時までの2時間、電気を消してろうそくを灯し、いつもよりゆったりと流れるときを感じながら、それぞれが思い思いに過ごします。大切な人と食事をす

る、子どもに絵本を読む、一人で音楽を聴く……どこで、誰と、何をするかは自由です。自発性と多様性を持ちながら、ゆるやかな連帯感がある「100万人のキャンドルナイト」。そこで感じたことや考えたことが、丁寧な暮らしへとつながり、地球の未来をつくっていくと、大地を守る会は信じています。



- 1 夜になるとキャンドルに火が灯ります。ゆらゆらと揺れる灯りのもとでは、いつもの場所やいつもの行動などを、また違う感覚で捉えることができます。
- 2 アーティストによるアコースティックライブを楽しみ、皆でカウントダウンをすると、増上寺の後ろにそびえ立つ東京タワーが消灯します。
- 3 旬を迎えたパイナップルなど大地を守る会の生産者の食材も販売。
- 4 ライブのスタートを華やかに飾る明星学園和太鼓部の皆さん。

## 今年はおオンラインで開催します!

「でんきを消して、スローな夜を。」

### 100万人のキャンドルナイト2020

2020.6.21(日)

これまで毎年、増上寺を会場にイベント「100万人のキャンドルナイト@増上寺」を開催してきましたが、今年は、「100万人のキャンドルナイト2020」と題して、オンラインでイベントを開催します。URLにアクセスすれば、どこでも誰でもご参加いただけます。当日より、キャンドル作りワークショップや最新情報などを配信。当日は、J-WAVEの番組と連動したアコースティックライブや、シェフによるエコクッキング教室など、それぞれの場所でも一緒にキャンドルナイトを楽しめるコンテンツをお届けします。今を見つめ直し、丁寧に過ごし、よりよい地球になるように。今年もみんなで、「でんきを消して、スローな夜を。」

#### DATA

- 参加方法…下記URLにアクセスすれば、どなたでもご参加いただけます。
- 主催………大地を守る会、J-WAVE (81.3FM)
- 後援………外務省、港区、ふるさと帰郷支援センター
- 協力………カメヤマキャンドルハウス、WWF (世界自然保護基金) ジャパン
- 協賛………みなと環境にやさしい事業者会議 (mecc)、日本食品工業、富士見堂

#### ▶ 100万人のキャンドルナイトのホームページ

<http://candle-night.tokyo/>



どんなキャンドルナイトを過ごしているのかをハッシュタグを付けてSNSに投稿し、キャンドルナイトをみんなでもっと楽しみましょう!  
#100万人のキャンドルナイト



#### 内容(予定)

- キャンドル作りワークショップ(6月中旬開催)
- シェフによるエコクッキング教室
- アコースティックライブ(J-WAVEの番組と連動) ほか

※新型コロナウイルス感染症の状況により、内容や時間などが変更となる場合があります。

※最新情報や詳細は、100万人のキャンドルナイトホームページや毎週配布しているチラシ『ほっとでえた』などをご覧ください。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



#### お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション室  
TEL●050-5306-8513  
E-mail●ord\_social@oisixradaichi.co.jp

#### 注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション室へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
TEL 050-5306-8513