



NAGASAKI
MONO-GRAPH

08 有限会社 シキシマ

— ユウゲンガイシャ シキシマ



塩が引き出す弾力とうま味

蒲鉾をはじめ魚肉練り製品の消費量が全国トップクラスを誇る長崎県。ちゃんぽんや皿うどんに彩りを添える極彩色のはんぺん、長崎おでんに欠かせないゆで卵入りの竜眼。そのまま食べてもおいしい竹輪にソフトな歯ざわりの板付き蒲鉾。「かんぼこ」と親しみを込めて呼ばれるほど、長崎の食文化を語るうえで外せない存在だ。おいしさのヒミツは材料となるすり身にあり。質の高いスケソウダラにアジやイワシなどを加えることでバリエーション豊かに。さらに蒸せば蒲鉾、

焼けば竹輪、揚げれば揚げ蒲鉾へと姿を変える。魚の種類や調理法もさることながら、重要な役割を果たすのが塩。すり身を練る時に適量を加えることで魚のたんぱく質を溶かし、網目状の構造へと変化させる。これが蒲鉾の命ともいえる、ぷりっと弾むような食感を引き出すのだ。しきしま蒲鉾では五島灘に面した西海市崎戸町の海水を煮詰めた「いそしお」を使用。魚と塩、海の恵みからおいしい蒲鉾が生まれていく。



蒲鉾作りが
見学・体験・学習できる
新規事業

｜ 補助事業のきっかけ ｜

出来たてのおいしさは格別！
体験の楽しさを伝える場所を

蒲鉾が何からできているのか、どうやってつくられているのか。古くから日本人に親しまれている食文化について、子どもたちに興味を持ってもらいたい。そして出来たてのおいしさを味わってもらいたい。そんな思いから体験工房をつくりたいという夢を持ち続けていた。しかし工場の狭さやトイレの整備など、課題が多く、実現に向けて動き出せずにいた。

｜ 補助事業の内容 ｜

蒲鉾づくりの体験を通して
ファンをもっと増やしたい

店舗兼工場を国道沿いに出したいという思いも重なり、工場を新設することに。その際に見学や体験、学習ができるよう、店頭用たけ竹輪焼機とパッチ式蒸器の機械類を導入した。また地元である南島原市内の小中学校に働きかけるとともに、全国から農家民泊のために訪れる修学旅行生たちの研修の場所として提供。若い世代に蒲鉾ファンを増やそうと取り組んでいる。

｜ 補助事業の成果 ｜

交流人口の増加を目指す
南島原市のおもてなしにも貢献

昨年は300人、今年は8月の時点で体験者が400人を超えた。体験をした後に蒲鉾の購入もしてくれるため、大きな宣伝効果を得ることができたと思っている。また世界遺産に登録された「長崎の教会群とキリスト教関連遺産」見学のために南島原市を訪れる人が年々増えている。その方々にもぜひ体験してもらえよう、旅行会社などに積極的に営業をかけたい。



Information	会社名	有限会社 シキシマ
	住所 連絡先	南島原市深江町甲127-1 ☎0957-72-2142 FAX.0957-72-2408 http://www.shikikama.com/index.php ✉office@shikishima.com
<ul style="list-style-type: none"> □代表取締役 敷島 広太 □設立 1990年12月12日 □資本金 1,000万円 □業種 食料品製造業 □従業員 11名 		