大分合同新
ワークシート

年　組　氏名

大分合同新聞 2024年1月5日（金）朝刊 18面

〔問①〕見た目が鮮やかな魚肉練り製品「くじゃく」は何市で親しまれていますか。

〔問②〕「くじゃく」はどういうときに食べますか。

〔問③〕半分に切るとクジャクの羽の模様に見えるのは、中身がどうなっているからですか。

〔問④〕赤松蒲鉾店では、「くじゃく」は誰がいつ何をヒントに参考したとされていますか。

〔問⑤〕作り方を変えず、受け継いだ味を大切に守り続ける蒲鉾店の人の思いを考えてみましょう。

『特別な日』を華やかに

佐伯市の「くじゃく」

ここに美味あり　九州・沖縄県紙交換企画　◇1◇

ピンクに染めたゆで卵を緑色のすり身で包む従業員＝佐伯市向島の赤松蒲鉾店、撮影・江藤成吾

九州・沖縄は海、山の幸に恵まれた食材の宝庫だ。一手間加え、季候や文化に応じたその地ならではの歴史ある料理が根付いている。まだあまり知られていない各地の魅力的な逸品を紹介する。（９回続き）

広げたクジャクの羽のように見える佐伯の「くじゃく」

見た目が鮮やかな「くじゃく」は海の幸に恵まれた佐伯市で親しまれている魚肉練り製品だ。ゆで卵を魚のすり身で包み、油で揚げた一品。正月や運動会など「特別な日」には欠かせない。

乳白色のすり身を赤や緑の食紅で着色し、ゆで卵の表面もピンクに染める。半分に切ると黄身と白身、色の付いたすり身が層になって華やかなクジャクの羽の模様に見える。

口に含むと、すり身のうまみと卵の甘みがほどよく広がる。

市中心部に近い向島（ほうじま）の赤松蒲鉾店は「くじゃく」を手がけて80年余り。3代目店主の赤松裕文（ひろふみ）さん(72)によると、初代が昭和初期、佐伯湾に浮かぶ大入島の漁師飯をヒントに考案したらしい。「見栄えがするよう色を付けたと聞いている」

すり身の材料はエソやイトヨリダイなどの地魚。石臼ですり、卵にまとわしてやや低温でじっくり揚げる。

毎日50～60個、年末の繁忙期は約2千個を仕上げる。作り方は「初代からずっと変わらん」と赤松さん。受け継いだ味を大切に守り続けている。

（大分合同新聞報道部・乙咩（おとめ）啓太郎）

メモ　「くじゃく」は佐伯市向島の菅（すが）蒲鉾店などでも製造している。市内のスーパーや土産物店などで入手できる。赤松蒲鉾店（0972・23・0158）は、予約による店頭販売や県内外への発送も受け付けている。

©大分合同新聞社　教育目的以外の無断転載・複製および頒布は禁止します。