



〔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。

佐伯市

〔問②〕「くじゃく」はどう
いうときに食べますか。

正月や運動会など特別な
日

〔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。

黄身と白身、色の付いた
すり身が層になっている

〔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。

初代が昭和初期、佐伯湾
に浮かぶ大入島の漁師飯
をヒントにした

〔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。

自由記述

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



佐伯市の「くじゃく」

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。まだまだ知られて
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
やく」は海の幸に恵まれた
佐伯市で親しまれている魚

九州・沖縄県紙交換企画

ここに美味あり

◇ 1 ◇

「特別な日」を華やかに



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の赤

付けている。
店頭販売や県内外への発送も受け

「くじゃく」は佐伯
市向島の菅蒲鉾店など
でも製造している。市
内のスーパーや土産物店など入
手できる。赤松蒲鉾店(0972
・23・0158)は、予約による

乙 畔啓太郎

(大分合同新聞報道部・

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。」

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、卵にまわして
やや低温でじっくり揚げ