

宮城の地域資源探訪

笹かまぼこ・牛タン焼き

●笹かまぼこ

宮城県の名産品である「笹かまぼこ」は、吉次やスケトウダラなどをすり身にして笹の葉型に成型して焼いたものですが、その発祥については諸説があり、一説では明治20年代にヒラメを日持ちさせるために作られたのが始まりといわれています。宮城県は、伊達藩政の時代から、新鮮な魚介類が豊富に獲れる漁場に恵まれており、明治時代の初め頃には、ヒラメの大漁が続きました。しかし当時は、輸送手段や保存技術が乏しかったことから、そのヒラメを処分せざるを得ませんでした。そこで、そのヒラメを日持ちさせるためにすり身にして竹串に刺して焼くという方法が考え出されました。

当初は、その形状から“手のひらかまぼこ”や“舌(べろ)かまぼこ”“木の葉かまぼこ”など、様々な名称で呼ばれていました。昭和の初期には、その形が笹の葉に似ていること、また伊達家の家紋である「竹に雀」の笹に形が似ていることから、笹かまぼこと呼ばれるようになり、その後、広く「笹かまぼこ」と称されるようになりました。

宮城県はかまぼこ等の水産練り製品の生産量、消費量ともに全国一で、笹かまぼこは仙台市ばかりではなく、塩釜市や石巻市をはじめ沿岸部を中心に県内各地で広く生産されています。

笹かまぼこは、昭和30年代後半からの製造・包装技術の向上や冷蔵輸送の発達等により品質の向上が図られたことや、昭和40年に仙台のかまぼこ店が実名で当時の人気テレビドラマ「二人の星」に登場したことをきっかけとした全国的な知名度の向上、おみやげ品として“仙台名産”と銘打ち、七夕まつり等に訪れた観光客向けに売り出したこと、などから評判が高まりました。また、お歳暮などの贈答品としての販路拡大が図られたこともあって、現在では全国的にも「仙台名産笹かまぼこ」として知名度、売上げともに県を代表する名産品となっています。最近では、チーズやエビ、シソ、牛たんなどの食材と組合わせた笹かまぼこが開発されるなど、商品開発も進められています。

【コラム】

～かまぼこの語源～

古代のかまぼこは、魚のすり身を細い竹の棒に巻きつけて焼いたもので、現在の竹輪ちくわのような形をしていました。この形や色が植物の蒲がまの穂ほこに似ていることから蒲穂がまほこと穂子と呼ばれるようになり、その後、蒲の穂の形が「銚がまほこ」にも似ていることから蒲銚がまほこという字が当てられ、そこからかまぼこという呼び名に変化したとされています。

室町時代の文献「宗五大双紙そうごおおぞうし」(1528年)に、「かまぼこはなまず本なり、蒲の穂を似せたものなり……」との記述があり、これがかまぼこという名称を確認できる最古の文献とされています。



写真提供：宮城県観光課

●牛タン焼

いまでは、全国にその名を知られる仙台発祥の「牛タン焼」は、昭和20年代の戦後の食糧難の時代に誕生しました。それまではタンシチューなどでしか使われていなかった牛タンを、仙台市内の飲食店経営者が、日本人の嗜好に合うようにと試行錯誤を重ね、塩コショウで味付けし、炭火で焼くという方法を考案したのが始まりとされています。

牛タン焼はもともとホルモン焼などと同様、酒のつまみとして飲食店で提供されていたものでした。高度経済成長期頃からは、その味が通勤族をはじめとしたサラリーマンの間で評判となり、その後、麦飯とテールスープをセットにした“牛タン定食”が考案されたことなどにより、広く一般にも人気となり、仙台市内の多くの店で牛タン焼が提供されるようになりました。また、牛タンが高タンパク・低脂肪であると紹介されると、女性を中心としたヘルシー志向の人たちにも人気となりました。

現在、仙台市内には60店以上の牛タン焼専門店があるといわれており、JR仙台駅構内に4つの専門店が軒を連ねる“牛たん通り”などは観光客や地元の人々の人気となっています。また、牛タン焼の他にも、牛タンカレーや牛タンしゃぶしゃぶ、牛タン寿司などの様々なメニューやみやげ用の加工品などが登場し人気となっています。

最近では、全国の焼肉店などでも提供されるようになってきているものの、仙台の専門店の牛タン焼は、仕込みや焼き方などに各店独自の工夫があり、全国からの観光客などにその旨さが高く評価されています。そして、みやげ品を含む牛タン料理の多様化などにより全国的に知名度を増し、最近では「仙台といえば牛タン、牛タンといえば仙台」ともいわれるほど、牛タン焼は宮城県仙台を代表する味覚のひとつになっています。

笹かまぼこや牛タンは、良質なタンパク質をはじめ栄養分を豊富に含む健康食品として評価されており、最近では、かまぼこには認知症やメタボの予防効果がある可能性も指摘されています。また、ふかひれなど各種の食材と組合せた笹かまぼこや、地元の仙台牛を用いた牛タン料理など、地元の活性化につながると期待される商品も次々と開発されています。

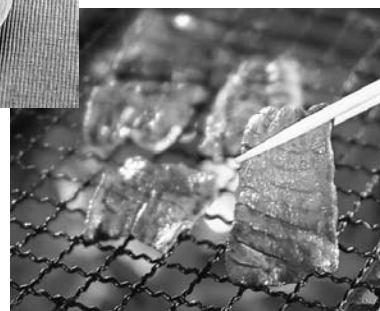
今後も、名産品・特産品としての価値を守り、味や品質をさらに高めていくことで、地域資源として観光振興などへの貢献が期待されます。

資料：(株)講談社「暮らしのことば 語源辞典」 河北新報社「宮城県百科事典」「仙台牛たん焼物語」 (株)創童舎「仙台はじめて物語」 宮城県HP 新聞各紙ほか

【コラム】 ～牛タン定食～

牛タン焼きには、牛タン、白菜やきゅうり、キャベツなど旬の野菜の浅漬け、唐辛子の味噌漬などが盛り付けられているのが定番で、これにテールスープと麦飯を加えたセットが一般的な牛たん定食になっています。

高タンパク・低脂肪の牛タンにコラーゲンが豊富なテールスープ、食物繊維が含まれた麦飯がセットの定食は栄養素のバランスが良く健康的で、動脈硬化や肥満の防止、美肌などに効果があるといわれています。



写真提供：宮城県観光課