

【半島税制適用企業紹介】

水と近海魚状に恵まれた長崎・島原半島の蒲鉾づくり

「半島地域」は、海と山が近く、豊かな自然に恵まれた環境である一方で、平地に恵まれず、交通網が発達しにくいなどの制約もあり、全国平均と比べても人口減少や高齢化が進行しています。そんな厳しい状況にある「半島地域」の産業振興を目的として、国では、半島地域の事業者の設備投資に対する税制優遇措置である「半島税制」という制度を用意しています。

今回、半島暮らし学会では、この「半島税制」を活用して、半島地域の豊かな自然や文化を活用して独自の事業展開を進めている事業者さん取材しました。第1弾は、長崎県の島原半島で、地場産業のひとつである「蒲鉾」事業を展開している「しきしま蒲鉾」さんをご紹介します。

目次

- [素材に恵まれ育まれた長崎のソウルフード「かんぼこ」](#)
- [「かんぼこ」文化を体感！体験工房とショップ併設のしきしま蒲鉾](#)
- [有限会社シキシマ 代表取締役・敷島広太さん](#)
- [島原で蒲鉾づくりが盛んな理由とは？](#)
- [工場見学・体験工房をつくった理由](#)
- [工場と焼きちくわづくり体験を見学](#)
- [蒲鉾文化を通して島原半島をまるごと感じる](#)

素材に恵まれ育まれた長崎のソウルフード「かんぼこ」

実は長崎は蒲鉾を愛する地。長崎では地元のソウルフードとして親しみをもって「かんぼこ」と呼んでいます。全国でも蒲鉾屋さんの数が多く、魚肉練製品の都市別支出金額で長崎市が全国一になったこともあります。（ベスト3は「笹かまぼこ」の仙台、「さつま揚げ」の鹿児島・・・納得！）その愛されぶりは長崎の地域雑誌で「かんぼこ」だけの特集する号があるほどです。



種類も豊富な長崎の蒲鉾・魚加工品

海に囲まれた長崎県では昔から水産業が盛んだったため、近海地物の宝庫で鮮度の良さから、すり身に加工する蒲鉾をはじめとする魚加工業も発達しました。

現在、一般的にはスケソウダラの冷凍すり身を原料としていますが、昭和の半ばに冷凍技術が発達するまでは、近海ものの魚を加工して製造を行っていました。

現在は長崎でも北海道などから送られたスケソウダラのすり身を原材料に蒲鉾づくりを行っていますが、そこに近海もののアジ、エソ、タチなどバラエティーに富んだ原料を加えて製造し、長崎ならではの蒲鉾が作られているのです。

長崎の食べ物といえばちゃんぽんや皿うどんの名前が上がりますが、そういえばそこにもちゃんと、なるとや蒲鉾が乗っていますね！地元のスーパーには「ちゃんぽん具」という名前で、色とりどりの蒲鉾セットがパックで売られているというから驚きです。



お祝い物として季節に合わせた蒲鉾も販売されている

「かんぼこ」文化を体感！体験工房とショップ併設のしきしま蒲鉾

今回訪れたしきしま蒲鉾は、島原半島の東側、南島原市の国道沿いにあります。直営店と体験工房を兼ねた建物は、ガラス張りの店内から有明海と熊本の間山々も望めて眺望も抜群です。

3年前に移転したという店舗はまだピカピカ。広い店内にはところ狭しとたくさんの種類の蒲鉾類に加え、地元島原半島の特産品なども販売されています。工場にメーカー直営店が併設されているだけでなく、体験工房も併設されていることも大きな特徴のひとつです。

店舗のすぐ横に、焼き竹輪や魚そうめんづくりなどの工程を学習しながらその一部を体験できる工房があります。自分たちでつくったものを、工房の二階で食べることもできるため、学校等の社会見学だけでなく、観光に訪れ地元の産業として体験する大人グループにも人気があるのだとか。



国道沿いの便利な立地にある店舗・体験工房併設の新工場。半島税制も活用して建てられた

有限会社シキシマ 代表取締役・敷島広太さん

しきしま蒲鉾は、雲仙普賢岳のふもとで1958年に創業した蒲鉾メーカーです。先代より家業を継いだ現社長の敷島広太（しきしまひろた）さんに、長崎雲仙・島原半島に根付く蒲鉾の文化についてお話をお聞きしました。

敷島蒲鉾では、長崎沿岸の新鮮な魚を主原料にして、雲仙山麓の美味しい水を利用した蒲鉾づくりが行われています。現在は大きなベルトコンベアーやフライヤーなどで自動化も進む工場ですが、昔は家に作業場があり、朝に港から上がってきた魚をその場で捌いて加工していたそう。「小さい頃から手伝いをさせられて、家業を継ぎたいとは思っていなかった」と敷島さんは笑って振り返ります。

今は分業化が進み、魚を捌いてすり身にする工場と、蒲鉾へと加工するメーカーとは分かれていて、こちらではすり身から蒲鉾やちくわなど、各種魚加工製品にする過程を行っています。



有限会社シキシマ代表取締役 敷島広太さん

島原で蒲鉾づくりが盛んな理由とは？

島原半島で蒲鉾づくりが盛んなのは、どうしてなのでしょう？その問いに、敷島さんは「やっぱり水でしょうね」と答えます。長崎が近海漁場に恵まれていたことに加え、水がきれいで豊富に湧き出ていることが蒲鉾づくりに大きな利点となります。島原半島の真ん中にドンとそびえ立つ雲仙岳、その山麓からの湧水は名水百選にも選ばれている美味しい水です。島にはその水から生まれた豆腐を使った「とうふ蒲鉾」という名産品があります。

とうふ蒲鉾はこちらでも大人気の商品。しきしま蒲鉾では、毎朝夜明け前から大豆と島原の名水を利用して豆腐をつくります。作り置きすることなく、新鮮な豆腐を自分たちの手でつくるのが美味しいとうふ蒲鉾づくりのこだわりです。この豆腐と魚のすり身を石臼で練りあわせ、一つ一つ手作業で成型し、蒸すという作業を経てとうふ蒲鉾ができあがります。



店頭に並ぶとうふ蒲鉾

「せっかくだから試食してみて」と出してくださったとうふ蒲鉾は、新しい食感！さつま揚げや蒲鉾の風味と焼き豆腐や厚揚げのような舌触りでとても美味しい。食べ方としてはそのまま食べてもよし、おでんに入れるもよし、とのこと。もちろんお土産にひとつ買って帰りました！

しきしま蒲鉾の工場は、見学するとたくさんの大きな機器が並んだ近代的な作業場に見えますが、美味しさを左右する道具や製法にこだわりを持っています。特に、みかげ石の臼と杵を使い丹念に練り上げる昔ながらの製法を取ることで、旨味が閉じ込められ、柔らかな口触りとぷりっとした歯ざわりを共存させることができるのだそう。

その他、店内に並べられた蒲鉾、ちくわ、練りものの数々。正直、蒲鉾にこんなにも多くの種類があるなんて知りませんでした！ 長崎のソウルフードだと言うのも納得のラインナップです。



棚にあるのは全て自社製造の蒲鉾たち

工場見学・体験工房をつくった理由

工場がある南島原市は、1991年に起こった雲仙普賢岳の噴火で被害があった地域でもあります。当時のことをお聞きすると「避難区域も近くにあって、当時は会社を継いだばかりでやはり大変だった」と振り返ります。しかしその後は順調に家業を拡大し、3年前、半島税制・ものづくり補助金を利用して旧工場を移転、現在の直営店・体験工房を兼ねた工場をつくりました。

蒲鉾づくりを体験できる工房は、長崎県内ではここだけ。全国でも珍しい施設だといいます。なぜ敷島さんは体験工房をつくろうと思ったのか？その理由を訊ねてみました。

「やっぱり蒲鉾ファンを増やしたいんですね。それに人間って、体験をしないとわからないことが多いと思うんです。今の時代、便利になりすぎて、体験不在のことも多い。」

家業を手伝い魚を捌いていたご自身の子ども時代を振り返りながら、「今は蒲鉾がどのように作られているか、知らない子どもたちも多い。工場見学や体験工房での経験を通して、子どもたちに蒲鉾に親しみを持ってもらいたい。製造メーカーだからできることが自分たちにはある」と敷島さんは力強く話してくれました。



工場移転時は機械の分解作業が伴うなど苦勞も多かったそう

工場と焼きちくわづくり体験を見学

ちょうど編集部が訪問した時、実際に蒲鉾づくりの体験コースが行われると聞き、見学させてもらうことにしました。

体験は、所要時間約 90 分の A コースから約 30 分で気軽に体験できる C コースまで、3 種類のプログラムがあります。今回見学したのは焼きちくわと魚そうめんをつくる C コース（1 人 1000 円税込/3 名～12 名まで体験可）。

その日は操業がほぼ終わっていましたが、併設の工場で実際にかまぼこが作られていく様子をガラス越しに見学することもできます。

訪れていたのは、地元の小中学生の子供たち。衛生管理をしっかりと作業場に入り、スタッフの方に教えていただきながら、魚のすり身を竹の棒にくるくると巻いてちくわの元になる部分を作っていきます。プロの職人さんがいとも簡単にやってみせる作業ですが、実際にトライしてみると千差万別。器用にくるくると巻きつける子もいれば、なかなか苦戦している子も。



竹の棒に魚のすり身を巻きつける

形が出来たらちくわを焼く機械でじっくり丹念に焼きあげていきます。敷島さんもスタッフとともに実演に参加。練られた竹輪を火にかけながら、真剣な表情で焼き色をつけていきます。



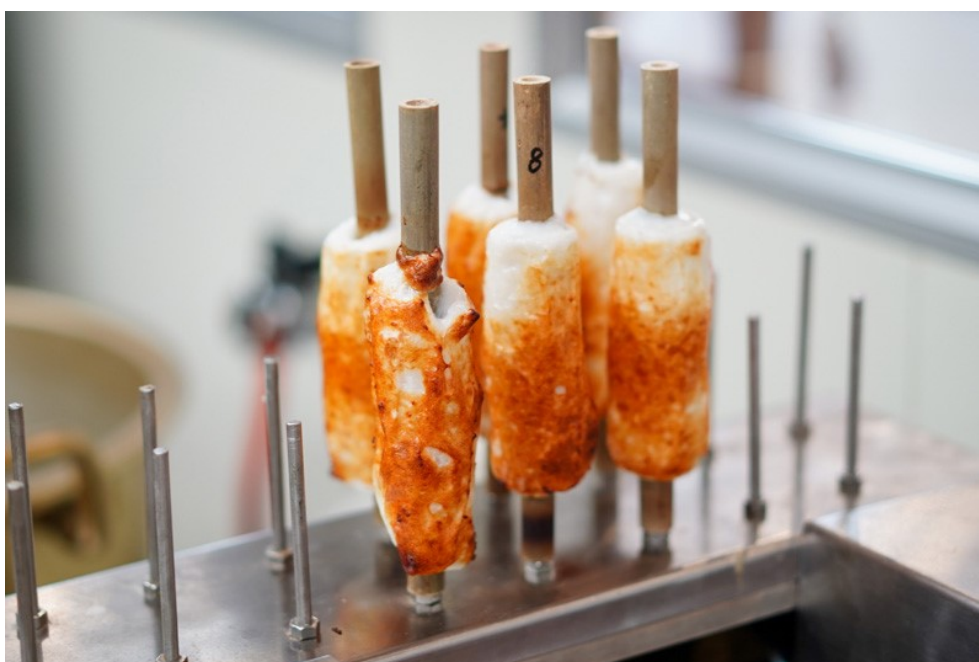
誰が作ったものでも手を抜かず、真剣な表情で焼き上げる敷島さん

ちくわの隣では、魚のすり身を特製の絞り器でお湯の中へと押し出す魚そうめんをつくっていました。その不思議な様子に子どもたちも大興奮。アシストする同行の大人たちも楽しみに参加されていました。



細い麺状になったすり身を熱湯で茹でる魚そうめん

くるくると回し続けること 5 分程度で出来上がった焼きちくわは、最初の形が少々崩れていても、きれいに焼き色が着くと全部めっちゃめっちゃ美味しそう！工房内によい香りも漂ってきます。



焼き上がったちくわ

こんなに簡単に楽しめて、あとで自分の作った焼きちくわが食べられるなんて最高です。「わたしたちも体験すればよかった！」と取材陣一同再訪を誓ったのでした。ちなみにこの体験コース、子どもたちよりも大人～年配世代の方のほうがハマることが多いのだとか。「楽しかったから次は孫を連れてくるわ」とリピートする家族もたくさんおられるそうです。

蒲鉾文化を通して島原半島をまるごと感じる

新たな工場や体験工房も順調なスタートを切ったししま蒲鉾ですが、今後の展望や課題をお聞きすると、気になるのはやはり島原半島や近隣地域の人口減少、とのこと。

現在、島原半島にある蒲鉾メーカーは 15 社ほど。お土産ものとしての需要もあるにせよ、お客さんは地元の方が中心なので、地域の経済状況がダイレクトに響きます。

島原半島には、沿岸を走る島原鉄道がありますが、2008 年に島原港以南の路線が廃線になったこと（現在は諫早から島原外港駅まで運行）は実際の不便さよりも精神的な影響が大きかったようです。

また地形的に有明海の向こう、熊本との結びつきも強く、「長崎のテレビは映りがよくないけど、熊本のテレビ電波は入る」「言葉も熊本弁に近い」といったお話も、昔は陸路よりも海路を使うことも多く、文化的な結びつきは、海を通じて広まっていったことがわかるエピソードで、大変興味深いものでした。



駐車場の脇の用水路に鯉が泳ぐ島原のまち

島原半島には「鯉の泳ぐまち」として用水路に鯉が泳いでいたる街並みがあったり、SNSで世界的に有名になった透明すぎる水庭がある「水明荘」も人気を博しています。そうした豊富で美しい湧き水と、海に囲まれた島原半島だからこそ、とうふ蒲鉾をはじめとする蒲鉾類をより美味しく作ることができるのだと感じました。

体験工房は3日前までに予約必須ですが、「出来るだけ柔軟に対応するようにしています」とのこと。ぜひ島原半島に訪れた際には、長崎の「かんぼこ」を作って、より深く島原の文化を味わってみてはいかがでしょうか。



しきしま蒲鉾

※しきしま蒲鉾は、工場等の設備投資にあたり、「半島税制」を利用しています。