



手づくり体験

自分で作るから
楽しい！
美味しい！

体験は大人から子どもまで
楽しめます。ぜひご家族や
お友達と参加してください。



完成した焼きちくわと魚そうめん。
こちらでは、この他にも「めで鯛
かまぼこ」「揚げかまぼこ」の
体験ができる。



体験の後は店内で買い物を楽しもう。
バラエティー豊かな蒲鉾は、お土産にぴったりだ。



敷島広太さん

ささていただくことに。焼きちくわは薄く伸ばしたすり身を、包丁を使って竹の棒に巻き付けていくのだが、これがなかなか難しい。敷島さんのお手本通りにやっているつもりが、力加減が掴めない。しかし少々凸凹は手作りならではのご愛嬌。丁寧に巻き付けたら、これを十分ほど火にかける。だんだんと膨らみ、色づいてくる様子は見ていだけでワクワクする。焼きたてのちくわは想像以上に香ばしく、絶品だ。なにより手作りのため愛着が湧く。

次は魚そうめん。こちらは水鉄砲のような容器に入ったすり身を熱湯の中へ押し出して茹でた後に氷水で締め、めんつゆでいただく。見た目はそうめんそのものだが、食べるとプリプリとした食感で、ほのかにすり身の香りが鼻を通る。「魚そうめんは販売しておらず、体験だけのメニューです。ぜひ自分で作って、ここでしか食べられない味を楽しんでいただきたいですね」と敷島さん。わずか三十分の体験はドキドキと美味が詰まった濃厚な時間であった。

豊富な漁場と美味しい水が、ある場所に蒲鉾店あり。深江町にある「しきしま蒲鉾」では、新鮮なすり身と自家製の豆腐をブレンドした島原地方の郷土料理「とうふ蒲鉾」をはじめ、五十種類以上の蒲鉾を製造している。代表を務める敷島広太さんは「蒲鉾づくりに、名水百選にも選ばれた雲仙山麓の水を使用しています。また御影石の白と杵を使った昔ながらの製法にもこだわっています。白を使うことで細胞の破壊がなく旨味が閉じ込められ、滑らかな食感になるんですよ」と、こだわりを教えてください。

店では工場見学と蒲鉾づくり体験を行っている。「以前から子どもたちに体験する機会を提供したい、また将来の蒲鉾ファンを作りたいという想いもあり、七年前に店舗を新しくしました。子どもたちはもちろん、体験は大人にも人気がありますね」。

さっそく「焼きちくわ」と「魚そうめん」づくりの体験を

魚そうめんづくり体験

焼きちくわづくり体験



氷水でしっかり締めたら出来上がり!



茹で上がったら網じゃくしですくいあげる。



水鉄砲のような容器に入ったすり身を押し出す。



最後はちくわ焼き機械で丹念に焼き上げる。クルクル回る様子が楽しい。



専用の「付け包丁」ですり身を竹の棒に巻いていく。仕上げは特に丁寧に。



焼きちくわに使用するのはスケトウダラのすり身