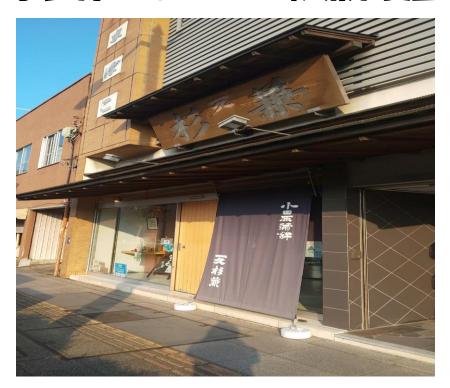
## オだわら すぎかねしょうてん 小田原かまぼこ 杉兼商店



## n きし **歴史**

かまぼこは、いつから存在していたのでしょうか。

ょう 調べると、太古の昔からあると言われているそうです。

小田原でかまぼこ造りが盛んになったのは、いろいろの説があり、今から240幹箭(1781幹)や小田原城主「北条草葉」時代ともいわれています。このころの小田原は、沿岸漁業が盛んでたくさんの漁が獲れていました。この漁の保存利用として誕生したのが小田原かまぼこです。

チェックポイントの杉兼商店は、昭和11年(1936年)創業しました。

かきぼこの「原料は、グチやオキギス、クロムツ、イサキという「魚」になります。

昔は、かまぼこの最高級魚のグチに相模湾で取れるオキギスを取り 合わせていました。

江戸時代から上質な原料として小田原沖のオキギスは使われていま した。

かまぼこの首さは、職人さんがかまぼこを作る上で行う水晒しが関 わってきます。

漁の身(魚肉)を水で洗い、かまぼこの弾力を阻害する脂肪や酵素、 血液などの生臭みのもとをとりのぞくと、みずみずしい艶のある首さ と弾力が生まれるのです。かまぼこの首さは自然な首さなのです。

小田原では、水幅しに箱根音 年水と呼んでいる小田原の地下水が使 われています。

かまぼこの形は、土台・中掛け・上掛けの警段階で小田原かまぼこ

の伝統おめでたい形、末広形(扇子を開いたような形)となります。

## 地域との関わり

小田原には、かまぼこを作っているお店が、12店あるのです! 注声時代からある小田原かまぼこは、小田原の名物として観光の お土産や、お歳暮(一年間お世話になった人に対して感謝の気持ちを 込めて渡す贈り物のことです。)の贈り物として親しまれています。

## ● 関連するチェックポイント

- ・村上二郎商店(梅干し)・・古くからこの地域に愛されてきた食べ物です
- ・早雲寺(箱根町)・・・北条家の人たちも食べていたかもしれません!