

おだわら
小田原かまぼこ

すぎかねしょうてん
杉兼商店



● **れきし 歴史**

かまぼこは、いつから存在していたのでしょうか。

しらべると、**たいこ** **むかし** **い**
調べると、太古の昔からあると言われているそうです。

おだわらでかまぼこ**つく** **さか**になったのは、いろいろの**せつ**があり、**いま**

から**240**年前（**1781**年）や小田原城主「**ほうじょうそうん** **じだい**
北条早雲」時代とも

いわれています。このころの**おだわら**は、**えんがんぎょぎょう** **さか**
沿岸漁業が盛んでたくさんの

さかな **と** **さかな** **ほぞんりょう** **たんじょう** **おだわら**
魚が獲れていました。この魚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。

かまぼこの原料は、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。

オキギスを原料にしたかまぼこは、表面に絹のような光沢を生じ、食べたときの歯当にしなやかな弾力があり、気品ある旨味と甘味を呈します。これこそが「小田原かまぼこ」の特徴となります。

かまぼこの白さは、職人さんがかまぼこを作る上で行う水晒しに関わってきます。

魚の身(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白さと弾力が生まれるのです。かまぼこの白さは自然な白さなのです。

小田原では、水晒しに箱根百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・上掛けの三段階で小田原かまぼこ

の伝統^{でんとう}おめでたい^{がた}形、末広^{すえひろがた}形（扇子^{せんす}を開いたような^{ひら}形^{かたち}）となります。

● ちいき かか 地域との関わり

小田原^{おだわら}には、かまぼこ^{つく}を作っているお店^{みせ}が、12^{てん}店あるのです！

江戸時代^{えとじだい}からある小田原^{おだわら}かまぼこは、小田原^{おだわら}の名物^{めいぶつ}として観光^{かんこう}の

お土産^{みやげ}や、お歳暮^{せいぼ}（一年間^{いちねんかん}お世話^{せわ}になった人^{ひと}に対して感謝^{かんしゃ}の気持ち^{きもち}を

こ^こ込めて渡^{わた}す贈^{おく}り物^{もの}のことです。）の贈^{おく}り物^{もの}として親^{した}しまれています。

● かんれん 関連するチェックポイント

・村上二郎商店^{むらかみじろうしょうてん}（梅干し^{うめぼ}）・古^{ふる}くからこの地域^{ちいき}に愛^{あい}されてきた食^たべ物^{もの}です

・早雲寺^{そううんじ}（箱根町^{はこねまち}）・・・北条家^{ほうじょうけ}の人^{ひと}たちも食^たべていたかもしれません！