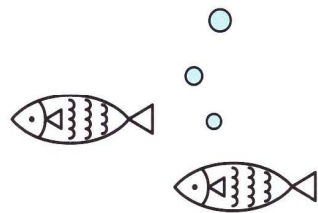




じゃこ天・ちくわ  
製造体験工場



# できるん

DEKIRUN



見て学んで、  
作って食べて、  
大満足！

創業大正五年  
谷本蒲鉾店



## じゃこ天・ちくわ製造体験工場見学のご案内

### 製造体験

- 体験人数**  
10~40名 ※事前予約(1週間前)が必要です。
- 製造品目**  
じゃこ天2枚、竹付ちくわ1本(所要時間 30~60分程度)  
※弊社商品は卵白を使用しております。アレルギー体質の方は事前にお申し出ください。
- 体験料金**  
大人:1,000円 子供(中学生以下):800円  
※大人用のマスク・帽子をご準備しております。

### 営業時間

- できるん(製造体験工場)**  
9:00~15:00 (休館日 7/1~8/20、11/20~1/10)  
※お中元・お歳暮時期は、お断りする場合がございます。
- 練技館(お土産販売)**  
8:00~17:00 (休館日 1/1~1/3)

### 工場見学

- 見学人数**  
10~40名 ※事前予約(1週間前)が必要です。
- 見学内容**  
じゃこ天の製造ライン見学。じゃこ天・蒲鉾等の試食。  
蒲鉾に関するVTRの視聴(所要時間 30~40分程度)  
※弊社商品は卵白を使用しております。アレルギー体質の方は事前にお申し出ください。
- 見学料金**  
無料



### お食事

- お食事人数**  
10名~40名  
※ご昼食は事前予約(1週間前)が必要です。
- お食事内容**  
1,500円  
【お弁当】1,500円・2,500円・3,500円 ※写真はイメージです。

ハーバープラザホテル9Fにて市内、宇和海を望みながらのお食事できます。

### ACCESS MAP

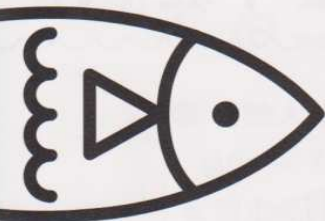


- 大型バス 3台駐車可能**
- 車での所要時間**
  - 内子五十崎IC~.....30分
  - 松山IC~.....60分
  - JR八幡浜駅~.....1分
  - 大洲IC~.....20分
  - 八幡浜フェリー乗り場~...5分



### 取扱商品例





# じゃこ天・かまぼこのできるまで

弊社(株)谷本蒲鉾店は、創業100年の老舗の蒲鉾店です。伝統の「味」を守りながらも、近代的で極めて衛生的な製造環境を実現し、お客様により安全で美味しい「じゃこ天・蒲鉾」をお届けするべく日夜努力を続けています。

ここでは日頃どのようにして、「じゃこ天・蒲鉾」が製造されているか、その一端をご紹介します。



**仕入れ**  
良い品物をつくるために新鮮な魚のみを仕入れする。

**下ごしらえ**  
新鮮なうちに職人が素早く頭、内臓を取り除く。



**魚洗**  
下ごしらえをした魚を冷たい清水でよく洗浄する。

**採肉**  
洗浄された魚の不要な骨や皮を取り除き必要な身だけを採肉する。



**水さらし**  
さらに、その魚肉から生臭さを取り除くため水さらしをし、その後脱水する。

**ミンチ**  
脱水した魚肉をきめ細かくするために、ミンチをかける。



**播潰(らいかい)**  
ミンチされた魚肉に塩を加えて、ウスで練り上げる。



**成型**  
練り上がった魚肉を板に乗せ、かまぼこの形にする。じゃこ天は小判型に成型します。



**蒸し**  
パックされたかまぼこは、100℃の蒸気で約20分間蒸し上げる。じゃこ天は油で揚げます。



**包装**  
冷却→包装→梱包→全国発送。



JYAKOTEN

## じゃこ天の原料

### ホタルジャコ

ホタルジャコは通称「ハランボ」と言われ、宇和海沿岸の深海に生息する体長7~8cmの薄紅色の魚です。特に八幡浜市場には、四国最大のトロール漁船(底引網漁)の基地があり大量に水揚げされるため、骨ごと播潰した後「じゃこ天」の原材料として使用しています。

ホタルジャコは主に、動物性プランクトンやカタクチイワシなどのイワシ類を捕食し、胸部から肛門の後ろにかけて発光バクテリアを共生させているため、腹部が「ホタル」のように光る特性を有していることから、「ホタルジャコ」と呼ばれています。



### ヒメジ

ヒメジは砂地の浅い海に生息し、日本各地に生息する体長7~8cmの赤い魚です。もっぱら市場などに流通することは少なく、産地で消費される事が多いため、「じゃこ天」の原料として使用されます。

この魚は水っぽいため、余分な水分を抜くことで旨味が増します。西日本の一部の地域では干物としても利用されています。



KAMABOKO

## かまぼこの原料

### エソ

エソは西日本の海の浅い砂地に生息する魚です。エソは大きさにより3種類に分類されており、大きい順に並べると「オオエソ」・「イシエソ」・「ミズエソ」と分類されます。体長はそれぞれ30cm・25cm・20cmと比較的大きな魚です。

鮮魚として流通することは無く、主に「かまぼこ」の原料として使用され非常に旨みの強い魚です。特にエソの皮を竹に巻き、焼き上げた「エソの皮ちくわ」は全国的にも珍しく愛媛県の名産品となっております。

また、4~5月まではお腹に卵を有しており、これを醤油で煮付けて食べる就非常珍味です。



### グチ

シログチは東北より南に生息する魚です。体長は20cm前後で身がやや水っぽく、白身でくせの無い上品な味わいを有しており、また旨みの強い魚であることから「高級な蒲鉾」の原材料として使用されています。

関東では「イシモチ」とも呼ばれています。水揚げした時に「グウグウ」と愚痴をこぼしている様に鳴くため「グチ(愚痴)」と呼ばれるようになったそうです。

また煮付けや塩焼きにしても、非常に美味しい魚として食されています。



## じゃこ天・かまぼこの歴史

その昔、神功皇后が魚の身をすりつぶしたものを鉾の先につけて焼きあげたのが始まり。

蒲鉾の歴史は古く、西暦200年頃に神功皇后がすりつぶした魚の身を、鉾の先につけて焼いて食べたのが始まりとされています。その形が植物の「蒲の穂(がまのほ)」に似ていることから、「蒲鉾(かまぼこ)」と呼ばれるようになりました。ただし当時の蒲鉾の形は現在のように板に付いた物ではなく、「竹付き竹輪」に近い形をしていたため「蒲鉾」の始まりは「竹輪」とであるといえます。

西暦1500年頃の桃山時代に初めて、「板付き蒲鉾」が登場します。この当時の蒲鉾は、板にすり身を付けて焼いた「焼き板蒲鉾」でしたが、その後江戸時代に入ると「蒸し板蒲鉾」が作られるようになり、現在のような紅白の蒲鉾が登場しました。この頃からすでに紅白の蒲鉾は、縁起の良い食べ物としてお祝いの席に出されるようになりました。また「蒲鉾」と「竹輪」が呼び分けられるようになったのもこの頃からです。当時の藩主(伊達秀宗公)が仙台から招いた蒲鉾職人によって、製造技術が伝えられました。

明治時代には八幡浜市でも蒲鉾作りが始まり、大正時代に入りトロール漁船の基地として発展した八幡浜市では、蒲鉾の原材料になる魚(エソ)が大量に水揚げされるようになり蒲鉾作りがますます盛んになっていきました。1980年には愛媛県の「伝統的特産品」に指定され、今では「じゃこ天」・「じゃこカツ」・「蒲鉾」・「削りかまぼこ」の産地として全国的に知られる事となりました。



蒲の穂

谷本のじゃこ天・かまぼこは、愛媛県の伝統的特産品に指定されています。

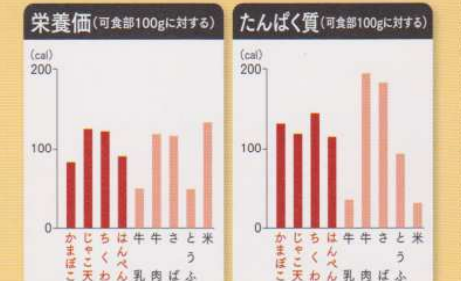
## じゃこ天・かまぼこの栄養

じゃこ天・かまぼこは貴重な動物性たんぱく源として、私たちの食生活の中で重要な役割を演じています。

ご存知のように動物性たんぱく質は良質のたんぱく源ですから、とくに幼児やお年寄りの栄養食としてもじゃこ天・かまぼこは最適です。

また、じゃこ天などは油で揚げているため脂質が多く栄養価が非常に高くなっていますし、カルシウムも豊富で、伸びざかりのお子さまにぜひともおすすめしたい食品です。

私たち日本人にまだまだ不足がちなたんぱく質の補給源として、良質なたんぱく質が多く、しかもまるごと食べられるじゃこ天・かまぼこは、価格も手頃で合理的な栄養食品といえるでしょう。



## じゃこ天・かまぼこの種類

