

日本海に遊ぶ

京都大学水産実験所職員
上野 正博

魚肉ソーセージ

魚肉ハム・ソーセージの生みの親、清水亘先生。魚肉ハム・ソーセージは戦前に開発されていたようですが、本格的に製品化されたのはマポコをスパイシーに

地を名乗っても良いのではないだろうか。ソージに豚の脂身の角切りを混ぜたのが魚肉ハムですから、なかんやインキ商品くさいですね。

でも、戦後すぐの太平洋にはマグロがウヨウヨ。出漁した船はみんな大漁なのに、冷凍設備がなくて冷蔵で水揚げされるマグロは二東三文。一方で、国民の多くは食糧難に悩まされていた時代です。二東三文のマグロを保存がきく魚肉ソーセージに加工することで需要を安定させ、一方で

夜の京都駅、舞鶴に帰る汽車に乗り込み出発を待っていると、出張帰りらしい一団が乗り込んで席に着くなり乾杯。右手に缶ビール、左手には魚肉ソーセージ。なぜか、ビールに魚肉ソーセージって、ファンが多いですね。

私が勤めている実験所は戦後すぐに創立された水産学科が前身。その水産学科の初代主任教授として水産講習所(後の東京水産大学、昨年から東京海洋大学)から迎えられたのが、

は戦後。先生が舞鶴に帰られてからのことです。魚肉ソーセージの製品化で一番のネックだったのは包装。太い針金で両端を閉じたお馴染みの包装が、当時としては画期的だったのだそうです。この包装を開発したのが四国会社だったので、四国が魚肉ソーセージ発祥の地とされています。でも、製品化のために清水先生がいろいろと実験や技術指導をして

いたのは舞鶴だったので、舞鶴だっ



昭和20年代終わりごろの魚肉ソーセージ製造実習

でも、戦後すぐの太平洋にはマグロがウヨウヨ。出漁した船はみんな大漁なのに、冷凍設備がなくて冷蔵で水揚げされるマグロは二東三文。一方で、国民の多くは食糧難に悩まされていた時代です。二東三文のマグロを保存がきく魚肉ソーセージに加工することで需要を安定させ、一方で

清水先生とその弟子たちは、舞鶴のカマポコの品質改善にも力を注いでいたのだそうです。その甲斐あってか、舞鶴カマポコの品質は最高級。でも、大手メーカーの進出と景気の低迷で地場の中小メーカーは大苦戦。品質では決してひけをとらないので、カマポコなどの水産練り製品はぜひ地元産を愛用下さい。