



「牡丹焼き」と呼ばれる焼ちくわを主力とする「丸石沼田商店」の本社工場。「さんじるし」のブランドで知られ、創業102年という青森市の老舗企業です。写真は昭和52年完成の現在の建物。この年、「あすなろ国体」で訪れた皇太子夫妻(現上皇上皇后両陛下)が工場を視察したといいます。ちなみに、取締役会長の沼田廣さんは、青森名物「生姜味噌おでん」を地域活性化につなげよう活動する「青森おでんの会」の会長を長年にわたって務めてきたという方です(現在は相談役)

弾力のある食感と、 長時間煮込んでも煮くずれしない、 ちくわ本来の味を楽しめます

以前、丸石沼田商店を見学し、よくよく知ることがたくさんあり、手抜きしていない商品でした。それ以来、ちくわや他商品を購入しています。青森の丸石沼田商店の商品を大いにおすすめします。

大鰐町の T・Mさん



丸石沼田商店 「焼ちくわ」

Week 10月3週 今期初案内!

■ あでんのよい季節が到来しました。今回の「焼ちくわ」は、「青森あでんの会」推奨の「こだわり食材」の一つで、焦げ目が牡丹の花びらに似ることから「牡丹焼き」と呼ばれます。牡丹焼きは青森が発展の地とされ、煮込んだとき揚げたり蒸したりしていため魚肉練り製品のなかで一番出るちくわの旨みが焼き目からしみ出し、その煮汁が焼き目からしみ込むことで味わいをいっそう深めます。

■ つくりてるのは、青森市の堤川河口近くに工場があり、操業102年を迎えるという丸石沼田商店です。同社の初代社長が、当時大量に獲れ、臭いがきつくて食用には適さないとされたアブラツノザメ(鮫の一種)を使って焼ちくわをつくりたのです。「青森のちくわはおいしい」ということから全国に広がり、周辺には多くの工場が立地したといいます。その後、「アブラツノザメがまったく獲れなくなり、価格競争などもあって、最盛期20数社あつた青森市の焼ちくわメーカーも、今は2社にまで減ってしまいました。



「焼ちくわ」の ほかにも… ★Weekで案内予定!

竜飛！枚入

● 上質なすり身を使用し、青森名産のほたてとえびをあしらった海の風味豊かな揚げかまぼこです



チーズ入りちくわ
ちい坊1本入
● 3種類のナチュラルチーズ入りの濃厚な味わいのチーズ入りちくわ。ビールやワインとの相性も良い一品です



焼きあがったちくわ



← 焼き目をつける工程。その後、串抜き機で串を抜き、冷却します。串



完成



④長さ約22mの「焼き炉」。丸石沼田商店の「焼ちくわ」は、長くて肉厚(1本100g)なのも特徴となっています。長い火でじっくりと焼き上げられます(温度管理なし)、非常に神経を使う工程です。



← 焼き目をつける工程。その後、串抜き機で串を抜き、冷却します。串



⑤最後は人の目でチェック。焼き色が薄いもの、焼き目がきれいに出ていないものなどは規格外品として除去。その後、包装機で包装し、金属検査機による検査が行われます。



丸石沼田商店こだわりの
「焼ちくわ」ができるまで

①スケレウダラのすり身と副資材(でんぶんや小麦粉、調味料等)をサイントカッターに入れ、荒ざりを行います(一回に150kgのすり身を、40分50分かけてすり上げます)。すり身は北海道近海とアラスカ産のなかからグレードの高いものを厳選して使用。すり上げる際の温度や塩を投入するタイミングの見極めなど、熟練の技により、魚本来がもつ肉質を生かした製品づくりをしているといいます

②荒ざりしたすり身は、創業以来伝統製法という「石臼」(いしうす)を使用した仕上げが行われます。御影石(みかけいし)の臼と桜の木の杵(きね)写真円内)で約30分、丹念にすり上げることで、魚肉繊維のきめが細かくなり、もつちりとした滑らかな食感に仕上ります。

③練り上がりたすり身はポンプで成型機に送られ、規定の量が自動的に串に巻きつけられます。串に巻いたすり身は15分~20分間、レール上を移動して身を落つかせ(焼き上がりや食感に影響する重要な工程)、焼きラインへ送られます。