



豊前のおしごと 親子de体験隊

看板商品は「ひらてん」 技と味を守るてんぷら&蒲鉾専門店

今回私たち親子は「有限会社 松川蒲鉾店」を取材。地元ではおなじみのてんぷら・蒲鉾専門店です。息子は「手裏剣（しゅりけん）形やハート形のてんぷらを作ったのが楽しかった！おいしかった〜」と、その味の虜（とりこ）になっていました。全てが機械任せではなく、昔ながらの工程から生み出される手作りの味。作業体験を通して、長く愛される理由を肌で感じることができました♪



手裏剣形に仕上げました♪

体験では、ベースの「ひらてん」に、豊前海で水揚げされたイカとハモを練り込んでてんぷらを作りました。まずは大型のカッターで細かく刻み、石臼（いしうす）の機械に移して調味料等を加え、30分ほど練り上げます。 ※成形後、加熱殺菌を実施

SDGs 見つけた！

蒲鉾はスーパーなどでよく見かける一般的な食材ですが、その製造方法や使用される材料について知ることができたことは、貴重な体験でしたね。

資源豊かな豊前海で水揚げされたイカとハモを使用し、自分の好きな形にして出来上がったてんぷらは、格別な美味しさだったことでしょう。

貴重な海の資源を使い、伝統製法でつくられている豊前の蒲鉾とてんぷらを、さらにたくさんの人に味わってほしいですね。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・角田雅信・岩崎裕子・宮川清希・二塚正明

■取材を希望される企業・団体および取材について記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先 ▶ 有限会社 松川蒲鉾店

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体等を取材した記事を掲載する同コーナー。7回目は、三浦 今日子さん・一槻(いつき)くん(小2)親子です。



案内人：松川 博史さん 代表取締役 有限会社 松川蒲鉾店



創業60年以上の歴史を持つ、てんぷら・蒲鉾専門店。「昔ながらの作り方で、味を守っています」と松川さん。

練ったすり身を成形して釜の中へ

練り上げたすり身を適量に分け、丸く成形。表面に指のあとを残すと、手作り感があっておいしそうに見えるとのこと。90℃の釜で20分蒸し、低温の油でじっくり揚げます。商品によっては蒸さずに揚げるものもあるそうです。



▲すり身が冷たかったから、釜の湯気が温かい！

完成品を真空パックで保存

冷めたら真空パック機で個包装し、さらに蒸して急冷したら完成。揚げていない状態のてんぷらをいただいたので、家で揚げて熱々をパクリ。おいしい！愛情と誇りを持って作られていることが伝わってくる味わいでした。



取材先の SDGsポイント！



ポイント① SDGs目標8 働きがいも経済成長も
★自然資源である環境を守りながら、働きがいのある仕事の推進



ポイント② SDGs目標9 産業と技術革新の基盤をつくろう
★地域産業の活性化



ポイント③ SDGs目標14 海の豊かさを守ろう
★世界最大のたんぱく源となっている海洋資源を守る

Check Point

取材協力 有限会社 松川蒲鉾店
(☎ 0979-83-2632)

撮影 juri (Instagram @juri0_902)

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
(ID : @oshigotopalette)

