



# かまぼこの秘密に迫る

# 柔らかか食感一番人気

宮城県松島町の松島一小のこども記者は、観光の中心地、海岸地区にある松島蒲鉾本舗総本店で、土産として人気のかまぼこの秘密取材しました。(1面に関連記事)



柳さん(右)とかまぼこの手焼きに挑戦するこども記者

店長の柳洋平さん(47)が4人を迎え入れてくれました。販売する商品は計25種類あります。「一番人気は何ですか」と質問すると「柔らかいふわっとした食感が特長の『お豆腐揚げかまぼこ むう』です。おやつ感覚で食べられます」と教えてくれました。

全商品合わせて、1日約1万7000個を製造しており、そのうち「むう」は半分ほどを占めています。カキをかまぼこで包んで揚げた「牡蠣包み」や、穴子が載ったかまぼこなど、地元産の海産物を使った限定商品も作っています。

年中無休の総本店には、年間40万50万人の観光客らが訪れます。かまぼこの手焼き体験も人気で、20万人以上が楽しんでいくそうです。「最近台湾からのお客さんが多いです」と話します。

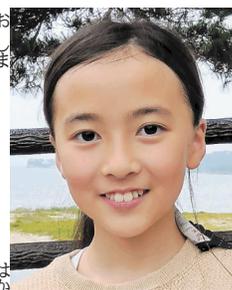
柳さんが大切にしていることを尋ねると、①笑顔②今に全力集中する③一歩ずつ着実に仕事をする④今日が人生最後の日と思う⑤の4つを挙げました。「1日1日、時間を大切にしよう」と心掛けています」と力を込めました。

こども記者は、かまぼこの手焼きに挑戦しました。電熱器の上に乗せ、串に刺したかまぼこがぷっくり膨らんでくると、大喜び。口に入れると「おいしい」と歓声を上げました。

## 雄島の新発見知りたい

手代木咲穂さん

雄島を歩いて、お墓だと思っていたのが板碑と分かり驚きました。まだ謎が多いそうなので、今後、新発見があったら知りたいです。蒲鉾の手焼き体験はとても良いと思います。ぷっくりとしたほかほかの蒲鉾を食べられていい気分になりました。



## 手焼き体験 難しかった

平山蛍さん

雄島で修行した見仏上人が鬼神を呼んだという不思議な伝説に驚きました。かまぼこの手焼き体験では、焼く時間や裏返すタイミングが難しかったです。かまぼこを焼くのは大変だと思いました。取材していろんなことが知れて良かったです。



## 取材を終えて

## 松島の観光策 考えたい

蜂谷拓久さん

雄島は昔から大切にされてきた場所でした。極楽浄土のようと言われる自然や文化財をしっかりと守っていききたいです。松島蒲鉾本舗さんの話を聞き、自分も松島の特長を大切に、多くの観光客が訪れるようなことを考えたいと思いました。



## 「年間50万人来訪」驚き

土井陽太さん

雄島に初めて行きました。歴史を知り、人々が大切にしてきたことが分かりました。これから守っていききたいです。松島蒲鉾本舗さんに年間50万人も来ることに驚きました。いろんな工夫をして頑張ってきた松かまさんを見習いたいです。



おことわり 「キホンがわかる こども英語」「おぼえよう」は休みました。