



1951年 (昭和26年)

魚肉ソーセージ製造本格化

港町の練り物技術でうまれた

石臼に入った薄桃色の魚のすり身約90⁺が、3本の金属棒でゆっくりと練り上げられていく。そばで見守る白衣の従業員が時折手を入れ、感触を確かめる。

「材料の状況で配合や塩を入れるタイミング、練り時間などを変える。均質の商品を作るには技術が必要なんです」。愛媛県八幡浜市の食品会社「西南開発」。製造部長の上杉良太さん(47)は魚肉ソーセージ工場で、そう説明してくれた。昔ながらの石臼を使うのは、温度が上昇しにくいという利点からだ。

同社は設立した1951年に、全国でもいち早く魚肉ソーセージを商品化し、本格製造を始めたとされる。水産の町として栄え、トロール漁船で主原料だったアジなどが大量に水揚げされたことが背景にある。当時は鮮度を保つ技術が未熟で、魚をそのまま流通させることが難しかった。「なんとか活用できないか」という思いが端緒だったようです」と、営業部長代理の山地誠さん(37)。

「将来は必ずパン食が増える。洋食化に合った欧米のハムやソーセージのようなものを魚で作れないだろうか」と、前身の協同組合時代から研究を進めた。じゃこ天やかまぼこなど、江戸時代から地域で盛んな練り物の技術を生かす道でもあった。

魚肉に豚脂を混ぜて開発に成功したソーセージを「スモークミート」の名で商品化。52年には明治屋と契約し全国に販路を拡大した。

魚肉で畜肉を代用できないかという考えは、国内で大正時代からすでにあったといわれる。農林省水産講習所教授だった清水巨・元京大名誉教授

授は35年ごろ、マグロを材料にしたプレスハムのようなものを試作する。56年の著書「魚肉ソーセージ」からは、当時の日本がいかに水産資源に恵まれていたかがうかがえる。最近インドマグロの入荷が多くなった。(中略)出荷すればすぐ満船する位漁獲があるそうであるが、なにしろ漁場が遠いので鮮魚としての価値が落ちやすい。ハム・

- 魚肉ソーセージをめぐる動き
- 1935年ごろ 当時農林省水産講習所教授だった清水巨・元京大名誉教授が、マグロを使ったプレスハム様の製品を試作
 - 51年 愛媛県の西南開発が魚肉ソーセージを商品化、本格製造へ
 - 54年 ビキニ環礁の米国水爆実験の影響でマグロ価格が低下
 - 60年 冷凍すり身が開発され魚肉ソーセージの材料に
 - 62年 魚肉ソーセージに関する日本農林規格(JAS規格)制定
 - 72年 国内生産量がピークの約18万トに達する
 - 74年 使われていた食品添加物が禁止となり製造方法などが大幅に変更される
 - 2002年 ニススイが卵不使用のシーフードソーセージ発売
 - 05年 マルハ(現・マルハニチロ)が特定保健用食品の「DHA入りリサラー」発売
 - 08年 西南開発が復刻版の「元祖魚肉ソーセージ」発売

ソーセージ原料として大いに利用すべきである」

日本水産(ニススイ)が52年、北九州・戸畑工場でマグロを原料に「ツナソーセージ」の本格生産を開始。大洋漁業(現・マルハニチロ)も53年に山口県下関市でマグロソーセージの本格生産を始めると、魚肉ソーセージは一気に全国に広まった。豚などのハム・ソーセージに比べて安価で、常温保存できる手軽なタンパク源として消費者に受け入れられた。54年、米国の水爆実験の影響で、風評からマグロ価格が下落したことも材料入手を容易にした。



魚肉ソーセージの材料を石臼の中で練っていく＝愛媛県八幡浜市の西南開発



①昭和20年代、製造当初の工場の様子＝西南開発提供
 ②スーパーで人気を集めた魚肉ソーセージ。撮影された1967年当時は1本35円、特売日は25円ほどで売られていた＝東京都杉並区

「幅広く食べてもらいたい」(広報IR課)と多彩なレシピも提案。マルハ(現・マルハニチロ)は05年発売の特定保健用食品「DHA入りリサラー」に続き、今月、記憶力に着目した機能的表示食品の製品も発売した。すりみ食品課長の清水晴日さん(49)は「ファン層を拡大して業界市場を活性化したい」と話す。

一方、西南開発は08年に「元祖魚肉ソーセージ」を発売。アジを原料に創業当時の味を復刻し、土産物として製造を続けている。(中島秀憲)

料理研究家・テーブルコーディネーター

あやこ 松尾 絢子さん(37)



便利食材 デザートにも

3年前に魚肉ソーセージを使う約70品のレシピ集作りに携わりました。何にでも合わせられる便利食材なので、事前の3日間で100レシピほど次々に浮かんできました。

サラダの彩りはもちろん、焼いても煮てもいい。おすす

るとフワフワとしておいしい。油との相性もはっちりでい。味が主張しすぎないので使いやすい。刻んでコロッケなどに入れると食感が楽しくて、パリエーションはさらに広がります。

ピンク色もうまく生かせば、かわいく華やかに。ピーラーで剥いたり、型抜きで花

にしたりと成型も簡単です。我が家では2人の子どものお弁当で大活躍。メインのおかずの間を埋める「すき間おかず」にする、ちょっと豪華に見える。形崩れせず汁も出ないから固定役にもなります。意外ですが、黒蜜と生クリームをつけて食べるスイーツ風もおいしいですよ。

は、今も小さいころと同じように、そのままが多いんです

私自身、子どものころから魚肉ソーセージが大好きで、おやつ感覚でよく食べていました。当時に比べると製品も進化し、安全面に力を入れてヘルシーな印象が増しています。常温で保存できるので、災害などいざとなった時には手軽な栄養補給にもなりますね。

実は自分だけで食べる時は、今も小さいころと同じように、そのままが多いんです

◇次回は「マラリア被害」の予定です。