

# 有限会社青山商店

島根県松江市

<http://www.aoyamakamaboko.jp/index.html>



## 店舗概要

創業年 1727年(享保12年)  
売場面積 18.0㎡(5.4坪)  
従業員 3.0人  
営業時間 7:30~19:30  
定休日 元旦

## 商品構成

・地伝酒あご野焼き	44.0%
・あご野焼き	32.0%
・蒸し蒲鉾	14.0%
・揚げ天	10.0%

## 経営方針

原材料は日本海、特に島根県沖を中心に水揚げされる新鮮な魚を使用し、添加物を使用せず素材を活かした蒲鉾造りを心がけております。ごく当たり前の手仕事で、お客様に安心安全をお届けいたしております。炭は島根県産のものを使用しています。

## 厳選された原料と江戸時代から続く炭火による製法を貫く

### [伝統の製法を復活させて「本場の本物（食品産業センター）」に認定]

当店では江戸古来より続いている伝統的な製法に則り、炭火と手焼きで野焼きを生産販売している。しかし、地伝酒を使った製造は暫く行われなかった。当社では昭和16年まで秘伝の料理酒として「地伝酒」を残していたため、故・清水寛先生（当時 高知大学農学部教授）の来店（1981年）を機に、1982年は研究開始と同時進行で商標登録申請を提出した。先生の助言の元に独自研究を行い、1994年に地元商工会他の協力を得て地伝酒を復活させた。それを蒲鉾に合うように調整して、旨味を引き出し飛魚の生すり身に練り合わせて添加物を一切使用せず焼き上げたのが「地伝酒あご野焼き」である。島根県沖で水揚げされる飛魚のみを練り合わせ、材料の旨み成分を引き出すために地伝酒、塩、甜菜糖で味を調べ、卵白、澱粉質を微量にとどめて炭火で焼きあげていることが一般財団法人食品産業センターによって「本場の本物」に認定され全国に紹介されている。マスコミにも数多く取り上げられている。

### [あご野焼き体験を積極的に受入伝統の製法と味を地域社会に伝える]

店舗ではあご野焼き炭火焼き体験をすることができる。

- 体験内容：あご野焼き炭火焼き体験（すり身を棒に巻きつけて焼く）
- 時間帯：9:00～11:00 ●所要時間：約30分
- 体験期間：通年（特に6月～7月が旬）
- 体験料金：税込み1500円（地伝酒あご野焼き1本）
- 体験人数：1人～（団体は30人まで、30人を超える場合は要相談）
- 予約の有無：要予約（前日までに）
- 体験可能日：月、火、水、金、土曜日（木、日曜日は10名を超える団体様のみ対応可能）

焼き立てをその場で食べることができるのが最大の売り物であり、小学校の自由研究でも使われている。小学校が発行している「学級通信」等に体験教室がレポートしてまとめられており、伝統の製法が次の世代に引き継がれていることが確認できる。

### [宍道湖の生態系を脅かす存在の「セイゴ」を野焼きで製品化]

近年生息数が増加し、宍道湖の生態系を脅かす存在となっているのが「セイゴ」である。出雲神話にも登場する出世魚スズキの子供であり、出雲を象徴する名魚ではある。宍道湖漁業協同組合と島根県松江水産事務所等では「セイゴ」の有効活用を検討していた。関係者と共に平成20年より研究が始まった。平成23年2月商品開発に着手、平成23年には商品化に成功した。

平成23年12月「セイゴ野焼き」「天ぷら」「つみれ」商品化を松江市長に報告

平成24年6月「松江の炭火セイゴ野焼き」販売開始

平成24年10月「天ぷら」「つみれ」販売開始

伝統的な野焼きの他にも現代社会の家庭生活に合わせた、練り製品を開発販売している。

- 地伝酒玉子巻 ●玉子巻 ●桜かまぼこ ●さつまあげ ●チーズ入り揚げ天
- ごぼう天 ●厚焼き玉子 ●セイゴつみれ ●セイゴ天ぷら



江戸時代からの伝統的な炭火による手焼き



商品は「本場の本物」として認定されている。