

## 和歌濱かまぼこ株式会社



[創業年] 2020年(令和2年)  
[売場面積] 45.0㎡(13.6坪)  
[事業従事者数] 11.5人  
[営業時間] 9:00~17:00  
[定休日] 水曜日

[商品構成]

・あしべ焼	51.0%
・和歌焼き	16.0%
・バクダン	8.0%
・揚げかまぼこ	25.0%

[店舗所在地] 和歌山市和歌浦南2-1-1  
[URL・SNS] <https://wakahama.jp/>

### 新店舗でかまぼこ職人の技が見事復活

#### [お店の概要]

紀伊半島の和歌山市の和歌浦は、豊富な魚資源をもとに、かまぼこ製造の店が建ち並んでいた。その通りは、地元でかまぼこを意味する「くずし通り」といわれたほどだ。そのかまぼこ店「丸濱」が、創業99年目の令和1(2019)年9月で終了した。地元から「もう一度あの味を」と請われ、丸濱で43年間にわたり職人として技を磨いてきた現代表が同社を立ちあげた。



新店舗設立にあたり、クラウドファンディングなどを活用し、令和2(2020)年12月に「和歌濱」のブランドの同社を立ちあげ、製造販売を開始。その後、「丸濱」時代の百貨店などからの応援もあり、事業業績は順調に延び、創業から2年後の令和4(2022)年に新店舗を移転、元の「丸濱」の場所に开店させることができた。

## [お店の経営ノウハウ]

同社のかまぼこは、グチやスケトウダラなどかまぼこ原料の厳選した魚をはじめ、職人による技をいかした商品づくりを守り、受け継いでいるのが特長だ。

「大板」と呼ばれる紅白のかまぼこをはじめ、すり身に卵を加えた「和歌焼」、さらに卵をすり身で包み桜の花びらのように揚げた「ぼくだん」など伝統を受け継いだかまぼこが並ぶ。



左から、玉子を入れてふっくらと焼き上げたかまぼこ「和歌焼」、お正月にかかせない「ぼくだん」、看板商品の「大板」、繊細な刻み細工が美しい慶事用かまぼこ「かのこ」

和歌浦で正月に欠かせない「ぼくだん」は、贈答用として人気。「切り出し」と名のついたかまぼこは、切ったときに断面に梅の花模様が浮かぶ。同社の代表が長年築きあげた技をかまぼこ包丁一本で丁寧に作り上げる。こうした製造過程は、動画サイト you-tube にアップして、見て楽しめる工夫を凝らしている。

「大板」は、地元で親しまれている「あしべ焼き」として商標を取る予定で、インターネットによる通販など全国に向けてブランド化を進めている。



職人技で作られる「切り出し」と呼ばれるかまぼこ。  
現在この技術を持っている職人は少ないという。  
Instagramやホームページにある Youtube で、その技術を見ることができる。