

商品は青島の直売所または松浦市内の道の駅やスーパーで購入できる。



島のお母さんたちが作る

愛情いっぱい「かまぼこ」



松

浦市の御厨港からフェリーで二十三分。青島は人口二百人ほどの小さな島だ。

船着き場に降り立つと、すぐに「直売所」と書かれた赤い幟が目に入る。建物には「新松浦漁協 青島加工所」の看板。ここで島のお母さんたちが作るのが「青島かまぼこ」だ。

午前十時半、加工所はかまぼこづくりの真っ最中のように、皆が忙しそうに手を動かしていた。出迎えてくれた会長の崎村明美さんは「その日獲れた新鮮な魚を使って、塩と水だけで作っているんですよ」と話す。

島では昔から漁師が釣ってきた魚のうち、安値でしか売れないものや余った魚



青島(右)までは短い船旅。のんびりと潮風を感じながら、お母さんたちの待つ島へ。

青島かまぼこ

を夕飯のおかずにしてほしいという。「でもそれではもったいないという話になり、お母さんたちのおこづかいにしよう」と、かまぼこを商品化することにしました」と崎村さん。

商品はエソ、イトヨリ、ベニサシ、アジを使った五種類。一番人気だという、真っ白なエソのかまぼこをいただいた。まず驚くのは、その弾力。つなぎを使っていないせいだ、これまで食べたどのかまぼこより、ぷりぷりで、もっちりとしている。さらに魚本来の風味と味わいがしっかりと口の中に広がった。かまぼこはそのまま食べるのがおすすめだが、好みでわさび醤油や明太子マヨネーズをつけても美味しいとのこと。お

つまみとしても、おやつとしても楽しめる一品になっている。

加工場は賑やかな笑い声に満ちている。「ここで皆でおしゃべりするのが楽しい」「仕事が終わって一緒にお茶を飲んだりしてね」。この場所はお母さんたちの仕事場であり、憩いの場でもあるようだ。崎村さんは「小さな島でも、年齢が離れていると話す機会がない人もいます。でも、かまぼこづくりを通して、そういう人たちとも繋がりができました。青島の良いところは、島全体が一つの家族みたいに思えるところですね」と微笑む。美味しさの源は、島のお母さんたちの愛情であった。