

始良市特産品協会 会員インタビュー

(有) 田中蒲鉾店 様



魚心あれば揚げ心あり

魚心あれば揚げ心あり。(有)田中蒲鉾店様のパンフレットの中央に書かれている言葉です。本日は加治木町港町に所在する店舗で、代表の田中茂樹様にお話をうかがってきました。

——古くから地域の「さつま揚げ屋さん」として親しまれている田中蒲鉾店様ですが、創業は今からのくらい前だったのでしょうか。

「串木野生まれの父が加治木町港町でお店を構えたのが昭和20年。最初は魚屋として始まり、残った魚でさつま揚げを作るようになったようです。昭和48年に私が二代目として跡をついでからもう40年以上が経ちます。」

完全無添加の新商品 「無添加さつま揚げ」

——基本的なことですが、さつま揚げは普通のかまぼことどのように違うのでしょうか。

「かまぼこは主に白身魚だけを使います。さつま揚げの場合、トビウオ、アジ、サバなどを使うのが特徴です。

サバを使った新商品もできました。鹿児島近海で獲れた鮮度の良いサバに天然塩と鹿児島の地酒（黒酒）だけを使ったサバのさつま揚げです。

「無添加さつま揚げ」という名称で販売しています。普通のさつま揚げには、澱粉、卵白、砂糖のほか調味料を入れることが多いのですが、それらを一切使っていません。旨味と栄養分を凝縮させた一品です。」

——魚のすり身の水分を抜いて砕いてから、調味料と共に成型するのが一般的なさつま揚げの特徴かと思いますが、獲れたてのサバの鮮度を保ったまま加工するというのは技術的にかなり難しかったのではないのでしょうか。

「口当たりの良い食感にするのが難しかったですね。脂が多すぎてもダメだし、かといって、あまり少なすぎると旨味や栄養分を逃してしまう。天然塩で引き締めて調整しました。約2年間、試行錯誤を繰り返して、ようやく完成しました。食感は「サバのハンバーグ」を想像してもらえればと思います。サバ以外にも、旬の時期に合わせてトビウオやアジなど地魚にこだわり、使っていく予定です。」



水産庁長官賞を受賞 「いっでん どこでん もぜ」



——平成19年に県特産品協会理事長賞、平成20年に水産庁長官賞を受賞した「いっでん どこでん もぜ」について教えてください。

「さつま揚げをひとつひとつ個包装したものが「いっでん どこでん もぜ」です。今の時代、梅干し1個でも個包装ですよね。なんでさつま揚げの場合は個包装されているものがないのだろうと疑問に思ったのがきっかけで作りました。」

いつでもどこでも手軽に食べられて、お箸もお皿も必要ありません。後で食べようと思ったらバッグやポケットに入れたってかまわない。それがコンセプトです。」

始良市特産品協会イベントで大人気 ギョロツケ

——特産品協会のイベントでは、「ギョロツケ」が人気ですね。

「ギョロツケは、じゃがいもの他、魚のすり身、玉ねぎ、スイートコーンを混ぜて揚げた「魚のコロツケ」です。何か温かい食べ物をイベントで出したいくて作りました。」



温故知新 初代から三代目までつむぐ田中蒲鉾店

——さつま揚げは鹿児島県全体の特産品でありながら、普段の食卓にも並ぶ食べ物でもあります。さつま揚げの店も数多くある中、田中蒲鉾店様のさつま揚げはここが違うという点を教えてください。

「甘さは控えめにしていると思います。また、塩、砂糖、水にもこだわりを持って作っています。伝統的なさつま揚げの技法を守りつつも、チーズ入りのさつま揚げなど新商品の開発にも取り組んでいます。

私の父が現役の頃は、棟上げ、運動会、七草など家庭の行事の風景にいつもさつま揚げがありました。

しかし、時代はどんどん変わっていきます。私の代になってからは県外への発送などの機会も増えて

きました。ホームページ作成も20年以上前から整備し、注文を受ける体制を整えています。今後も、世の中が変わっていくのをしっかりと見極めつつ、自社の方向性を決めていかなければならないと思っています。」



※【インタビューを終えて】

「甘くないさつま揚げを作りたい、塩だけで作りたい」と初代である茂樹さんのお父様が何気なく言ったひとことがずっと頭の片隅に残っていたのがきっかけとなり「ミドリおばあちゃんのさつま揚げ」は完成しました。

二代目として40年以上店を切り盛りしてきた茂樹さんは近々第一線を退きます。

インタビューには、新元号の令和元年5月より三代目として代表に就任される次男の健太さんにも同席していただきました。お店が発行する「揚げづくしだより2019年春号」の末尾には「鹿児島の郷土の味をご堪能ください。三代目 田中健太」と記載もあり、新時代の幕開けを感じさせます。

みなさま、創業74年の田中蒲鉾店にぜひ足をお運びいただき、初代、二代目、そして三代目がつむぐさつま揚げを味わっていただければと思います。

（有）田中蒲鉾店様の商品は、店舗のほか、タイヨー西加治木店、グランド始良店で一部購入可能です。宅配については要相談となっています。

また、ホームページからも注文可能です。20年以上前から運営しているホームページの内容は大変充実しています。ぜひこちらのサイトもご覧ください。





【お問い合わせ】

(有)田中蒲鉾店

〒899-5221 始良市加治木町港町33

電話：0995-62-2218

営業時間 午前9時～午後6時

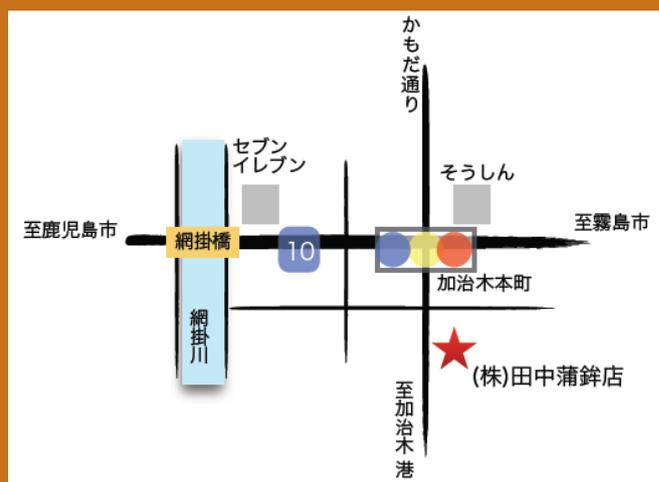
定休日 日曜日

ホームページ

<http://www.agezukushi.co.jp>

メールアドレス

info@agezukushi.co.jp



取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 企業商工係

電話 0995-66-3145