



あいなん逸品図鑑 その⑦



「じゃこ天」

浜英水産

濱田 ^{ひろと} 博人さん (久良)



愛媛CATV
動画



▲地元で取れる魚を主な原材料として製造したじゃこ天を持つ濱田博人さん。



▲高温の油で揚げて出来上がったじゃこ天は網の上に並べて冷まします。



▲地元を中心に販売されているじゃこ天。出荷先によって枚数が異なります。

久良地区でじゃこ天やかまぼこ、ちくわなどの魚肉練り製品を製造している浜英水産。以前は同じ地区内にあと2軒ほどあった同業者も徐々に減り、今では同社が唯一残る製造事業者となりました。現在は二代目に当たる濱田博人さんが中心となり、創業以来の場所でこだわりの商品作りを続けています。

同社の看板商品であるじゃこ天は、商品名「浜英の天ぷら」として知られ、年末年始の繁忙期には数千枚を製造することもあるほどです。南予地方海岸部の特産品であるじゃこ天は、地元では天ぷらとも呼ばれ、魚をミンチにして塩などの調味料で味を付けたものを成形し、高温の油で揚げて作ります。

濱田さんが家業に携わるようになった20数年前にはまだ手作りであった製造工程も、機械化を進めて量産体制を整えてきました。特に原材料にこだわっていて、地元で水揚げされるヒメチやゼンゴアジ、ハリメなどを主に使用しています。

出荷先は町内のスーパーや個人商店、産直市などが中心で、電話やファクスによる個人販売も行っています。「電話で対応した時、おいしかったとか、またお願いしますと言ってもらえる」と笑顔を見せる濱田さん。おすすめの食べ方については焦げ目が付く程度に焼くか、うどんに入れるとだしが出ておいしいと話します。

魚の水揚げが減り、原材料を確保することがだんだん難しくなっていると苦勞を語る濱田さんですが、今後の展望については、「魚が取れる限りは続けていきたい」と意欲を見せていました。



投稿写真

読者(町民)の皆さまが撮影した写真を掲載します。

写真募集中!



「ツノナス(通称:カナリアナス)」

種まき時期は4月上旬、カナリアの名前のごとく実が黄色になる時期(3~4月)が見頃で、5月には最盛期を迎えます。

花畑は遍路道に面しているため、お遍路さんが足を止めて見入ることもあります。

- ▶撮影者: 山本 ^{えいぞう} 英三さん(柏) ▶撮影日: 1月17日(日)
- ▶撮影場所: 自宅(柏)横の花畑

愛南町
ホーム
ページ