

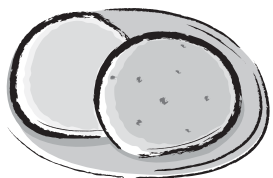


季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第八十号）

清明 せいめい

四月五日



はんぺい

近頃はテレビ番組の影響もあるので、ご当地グルメが盛んに取り沙汰されるようになりました。

先日も「伊勢はんぺい」について雑誌に書いたら、東京の編集者から「はんぺん」と注釈を入れてもいいかとの問合せ。伊勢では「はんぺい」と言いますが、一般的には「はんぺん」なのです。ちなみに津生まれの私は「はんぺん」と呼んでいました。奈良では「あんぺい」だそうです。

「はんぺん」の由来は、駿河国（静岡県）の料理人、半平が創作したことになむとも言われています。ご当地焼津はイワシなどを練り込む黒はんぺんが三〇〇年以上の伝統をもちます。駿河湾で漁をする漁師たちがイワシやサバが大漁であった時に、すり鉢ですってお湯に入れて加工したものを食べていたのがルーツといわれています。

伊勢の老舗蒲鉾店の若松屋さんに、なぜはんぺいというのか聞いたところ、半分が平らだからと教えてくれました。なるほど、はんぺいは半分がふくらみ、半分は平の形をしています。そして伊勢はんぺいの特徴としては気泡材などは使用せず、山芋で白身魚のすり身を柔らかくのばし、ちょうど箸で切れるぐらいにするそうです。私も津在住の頃は、はんぺんは焼いて食べていたのですが、伊勢に来てからは醤油を少しつけて、生のままで食べるようになりました。

調べてみると日本人は練り製品を年間一〇〇万トンも消費をしているとか。漁獲量の約1/4が練り製品になっているのです。魚を原料にする練り製品は良質のたんぱく質やカルシウムを摂取でき、しかも魚嫌いでも匂いがしないため食べられるというすぐれ物です。伊勢はんぺいをもっと見直したいものです。

文 千種清美

