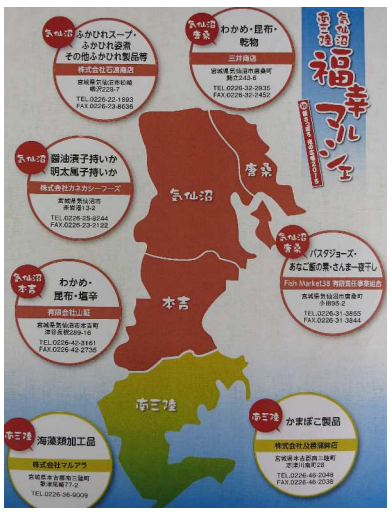
新聞
及善蒲鉾店
10月15日（木）
［発行］
株式会社
及善商店
［編集］
及川善弥・沼倉忠彦

11月は北海道から神戸まで！

神戸マラソンEXPO2015

11月13日14日に神戸市で開催される、「神戸マラソン2015EXPO」に出店します。場所は神戸国際展示場。全国各地から2万人のランナーが集まる大会で、震災後3度目の出店となりました。ご縁のある神戸での販売に気合が入ります。

気仙沼・南三陸福幸マルシェ新さっぽろ



11月16日から22日までの7日間、札幌市新さっぽろサンピアザ光の広場にて開催される「気仙沼南三陸福幸マルシェ」に出店します。気仙沼南三陸の水産加工業者が参加します。北海道の美味しいものにも負けない及善の蒲鉾を販売します。

JR川越駅ルミネ川越店催事

11月のルミネ川越店での販売は2回あります。1回目は11月2日～8日の7日間。2回目は11月30日～12月6日の7日間です。蒲鉾はもちろん、わかめや乾物など販売予定です。今年の最後の販売となりますので、皆様お待ちしております。

催事予定

●10月17日～18日
子育て応援団すこやか2015　利府町積水ハウススーパーアリーナ
10時～16時

●10月25日
グランディ21周年祭
利府町積水ハウススーパーアリーナ　10時～15時

●10月25日
秋の味覚・宮城の地ビール大集合in やくらい
やくらい薬師の湯前
10時～15時

やくらい薬師の湯

●11月2日～8日
ルミネ川越店催事販売
埼玉県　ルミネ川越店頭
10時～20時　（最終日17時）

昨年の神戸マラソンEXPO

●11月13日～14日
神戸マラソンEXPO2015
神戸国際展示場
13日（土）13時～20時
14日（日）10時～19時

●11月16日～23日
気仙沼・南三陸福幸マルシェin新さっぽろ光の広場2015
新さっぽろサンピアザ
10時～21時　最終日20時

催事報告

●9月1日～30日
仙台駅3階新幹線改札
1ヵ月のロングランでしたが無事終わりました。毎週寄ってくださる単身赴任のお客様など、新しいお客様と出会いもあり実りある1ヶ月でした。

●9月22日～23日
町イチ村イチ！2015東京国際フォーラム
全国各地の町と村から多数の出店。二日間延べ5万2千人の来場者で賑わいました。

●9月22日　郷酒フェスタ5月に続き今年2度目の参加。今回もベジかまが人気。

3種類のベジかま

●9月28日～10月4日
JR川越駅ルミネ川越店
約半年ぶりの川越でしたが、「久しぶりっ！」とのお声も頂きました。

●10月4日
西川三山祭り
初めて参加した西川三山まつり。及善では笹かま・タコの唐揚げ・豆アジの唐揚げなど販売。天気も良く秋の収穫を堪能できるお祭りでした。

お祭りで披露された太鼓演舞

来月の福興市

志津川湾鮭いくらまつり

◎志津川湾鮭・いくらまつり福興市　11月29日（日）南三陸ポータルセンター

蒲鉾の原料はも

名前は食む（はむ）に由来する説、「歯持ち」とする説など、諸説ある。京料理で好まれ、骨切りしたものを湯に落とし、梅肉酢をつけて食べる「落とし」は、京都の夏の味覚。蒲鉾ではハモのすり身を杉板にのせて焼いた「焼きとうし」、すり身を板にのせ、一度蒸し、焼いた「はも板」などある。

仙台クラフトビールフェス

10月12日に記念すべき第1回仙台クラフトビールフェスティバル2015が開催されました。全国的に盛り上がりを見せているクラフトビール。酒税法改正により、ビールの製造数量基準が緩和されて全国各地に誕生した地域密着・小規模醸造のビール会社による、地方ローカルブランドのビールです。英語圏ではクラフトビールとも呼びます。そんな中、ついに仙台でも東北の小規模醸造所にスポットをあてた仙台クラフトビールフェスティバルが開催されました。全10社の地ビールが揃い、味わいや香りなど各社特徴あるビールが楽しめました。みなさんのおススメクラフトビールはありますか？

かぼちゃの笹かまぼこ

ハロウィンは毎年10月31日に行われ、もともとは秋の収穫を祝い、悪霊などを追い出す宗教的な行事であった。日本でのハロウィンは魔法使いやキャラクターに仮装し楽しむ娯楽行事として定着している。かぼちゃをくり抜いてランタンを作って飾りにする家も多い。かぼちゃと言えば、及善のかぼちゃ入りのミニ笹かま。ハロウィンにいかがですか？

ひとこと

秋晴れが続く今日このごろ、皆様いかがお過ごしですか▼スポーツや食欲、読書など、秋は一年の中で、最も気持よく活動出来る季節ですが、今回の及善新聞のひとことでは、蒲鉾の食感はどうやって出来るか？について「科学的」に説明させていただきます▼実は蒲鉾は魚の筋肉を使って作られています。また、蒲鉾に使うすり身と呼ばれるものは、魚の身を何度も水洗いをし、水に溶けるタンパク質を洗い取り、水に溶けないタンパク質だけを集めたものです。これらは、アクチンとミオシンと呼ばれる筋原線維タンパク質で、水には溶けませんが、塩には溶ける性質を持っています。食塩を加えて練り込む事により2つのタンパク質は溶けながら複雑に絡まり合い変性します。そしてアクトミオシンというタンパク質が構成されます。このときの状態はベタベタとノリのようになっていることから、業界では「肉のり」と呼ばれます。そしてそこに独自の味付けをすることにより、「生身」や「すり上がりの身」などと呼ばれる生地が出来あがります。それを焼く、蒸す、揚げる、茹でる等、加熱をすることで、プリプリの食感の蒲鉾が出来上がります▼蒲鉾が誕生してから今年で900年の節目を迎えますが、科学が発展していない時代から今に至るまでその製造原理はとんど変わっておりません▼魚の身に塩を加えることは蒲鉾の命なのです。

及川　善弥