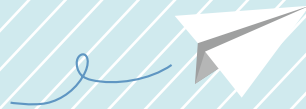


人のチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。  
佐伯市発の働く人々をご紹介します

# 未来をつなぐ、人と企業

Vol.  
09



## すが かま ぼこ てん 菅蒲鉾店

佐伯市向島2丁目12-14 ☎22-0333

[https://www.facebook.com/sugakamaboko/?locale=ja\\_JP](https://www.facebook.com/sugakamaboko/?locale=ja_JP) (facebook)

従業員数:5人



動画はこちら。



### 愛されて100余年！老舗蒲鉾店

100年以上の歴史を誇る菅蒲鉾店。地元で取れた新鮮な魚を使ったかまぼこや天ぷらはさいき製品にも登録されており、「独特の弾力、歯応えがあり、魚の味が濃」と市内はもちろん、市外、県外からわざわざ買いに来る人もいほど人気です。

現在、製造を手掛けるのは4代目の菅英介さん。魚のすり身は気温で固さが変わるため、その日の天候に合わせて魚の身を臼でする時間、塩を入れるタイミングなどを考え、深夜1時から一つひとつ心を込めて手作りしています。

#### お正月の食卓を彩る「くじやく」

昔ながらのエソ蒲鉾、野菜天、ご

ぼ天、チーズフライなど種類豊富な商品の中でも特に人気なのが佐伯の郷土料理「くじやく」。うちのくじやくは揚げる前に企業秘密のひと手間を加えるのがポイント。食感など食べれば違いが分かります。お正月前は飛ぶように売れるので家族総出で5,000個前後用意するのですが、「おいしい」、菅さんのくじやくが好きなんよ”そんな声を聞くと疲れも吹き飛びます”。今後は伝統を守りつつ、新たな商品開発にも挑戦したいという菅さん。佐伯豊南高校の新たなくじやく作りに協力するなど、地域とともに歩みながら、かまぼこ、天ぷらの可能性を追求しています。

#### 会社のここが好き

製造、梱包など家族みんなで役割分担しながらがんばっています。さいき海の市場〇で月1回行う対面販売では、大丁天など、日ごろ店に並ばない珍しい商品も登場するのでぜひ遊びに来てください。

※4 オキヒイラギのすり身天ぷら。毎回あるとは限りません。



スタッフ  
すがゆきこ  
菅由起子さん

※1 商品は市内のマルミヤストア(弥生店以外)、道の駅やよいなどで販売 ※2 店舗によって取扱いが異なります ※3 ゆでたまごを色付きの魚のすり身で包んで揚げたもの