

## お題 ③

香川の隠れ名物「天ぷら」を  
どうしても食べたくなる必殺キャッチコピー

## 有限会社熊野蒲鉾店

香川県で「天ぷら」と言えば、白くて長い練り物でできた、あの天ぷら（長天・平天）!!

他県にはない香川県だけの揚げ蒲鉾です。

そんな隠れ名物を県民にもっと食べてもらえるように、キャッチコピーを募集します!!

## 「天ぷら」ってどんな食べ物？

天ぷらは蒲鉾の一種で、白身魚の身を塩などを加え練り上げ成形し、油で揚げた物。香川県では「天ぷら」といえば、長天・平天が有名。他県にも揚げ蒲鉾はいろいろ（さつま揚げやじゃこ天など）ありますが、表面に箕の子の波形があり長方形なのは、香川県だけです。揚げているのに表面が白いの、焦げやすい砂糖や味醂が入っておらず比較的低温で揚げるため、揚げ色がつきにくいから。

蒲鉾にも焼き蒲鉾、蒸し蒲鉾など種類がありますが、香川県では昔から「天ぷら（長天・平天）」がよく食べられてきました。油で揚げているので、焼き蒲鉾・蒸し蒲鉾よりコクがあり、そのままでも美味しいですし、料理に使用しても味が馴染みやすいです。

○先日、天ぷらの主な原材料となる「スケトウダラを1週間食べると、筋力が増加する」という研究が発表されました。  
<http://www.nissui.co.jp/news/20191007.html>



## もっと詳しく調べてみよう!

●「日本かまぼこ協会」ホームページ <https://www.nikkama.jp/deki/>



## 「熊野蒲鉾店」ってどんなお店？

香川県の内陸あたる川島本町に鮮魚店「熊野商店」として創業。冷蔵や保存技術の発展とともに、当店以外でも鮮魚が販売されるようになると、商品のひとつであった蒲鉾を多く扱うようになり「熊野蒲鉾店」へ改名。

現在、瀬戸内海の漁獲量減少を受け、持続可能で資源管理された魚を主に使用し、香川県や瀬戸内の農作物を使って新しい「天ぷら」を作れるよう日々研究・開発しています。商品によっては今でも手作業で行い、心を込めて製造しています。今回は、当店の宣伝ではなく、県内で「天ぷら」をもっと食べて欲しいという願いから出題しています。

<http://www.kumanokamaboko.com/>

