



一枚一枚に、心を込めて

特集

三河一色

えびせんべい

全国有数の生産量を誇る「三河一色えびせんべい」は、西尾の特産品です。100年以上前に誕生し、生産者のたゆまない努力によって、全国に販路が広がっていきました。厳選した材料から作られるその素朴な味は、小さなお子さんから大人まで幅広い世代に愛され続けています。今年2月に、地域ブランドに登録され、ますます注目を集めています。

海の恵みを ギュッと凝縮

えびせんべいは、海の幸をそのまま閉じ込めたぜいたくな菓子です。袋を開けた瞬間漂う、潮の香り。一枚口に運べば、エビのうま味が口いつばいに広がります。この地域で、えびせんべいを製造・販売する店舗は約30軒。一色町にその半分が集中しています。

えびせんべいの製法は、伝統的な「手焼き」と、均一に大量生産できる「機械焼き」の二つ。現在はこの地域の生産量の約7割を機械焼きが

占めています。

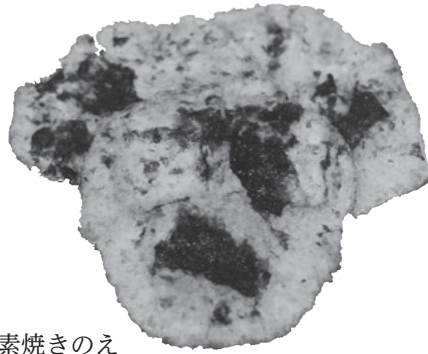
手焼きも機械焼きも基本的に同じ手順で製造します。その製法はシンプルなもの。エビのすり身とデンプンなどを混ぜ合わせた「ネリ」を、2枚の電気鉄板「カタ」に挟んで焼き上げます。独特の甘みがあるエビに、デンプンとほんの少しの塩などを足す以外は、ほとんど手を加えません。

手焼きは職人が手作業でネリを鉄板に乗せ、手際よく丁寧に焼き上げます。熟練の技が要求され、えびせんべいの中でも高級品に用いられます。職人は長年の経験と勘などを頼りに、季節や天候、材料であるエビ

えびせんべい、いろいろ。

寄せ焼き

一度焼いたせんべいをしょうゆなどで作った調味液にくぐらせ、のりをまぶして、もう一度焼いたもの。堅い食感と濃い味付けが特徴



花丸

最も伝統的な素焼きのえびせんべい。エビのうま味を直接感じられる



のり巻き

焼き上がった花丸を一度湿らせてから、丸めてのりで巻いたもの。筒状になっているので、食べた時に細かく碎け、エビとのりの風味を一緒に楽しめる



厚焼き揚げ

小花を揚げて、塩をまぶしたものの。香ばしいエビの風味が特徴



小花

焼き上がった小ぶりのせんべいをしょうゆなどで作った調味液にくぐらせ、乾燥させたもの



の種類に合わせ、練り方と焼き方を工夫しています。数ある老舗では、それぞれの味が受け継がれ、独特の香りとうま味を堪能できます。

機械焼きではほとんどの作業が機械化され、ムラのない均一な味のえびせんべいを大量に製造できます。

新しい設備の開発や製法の研究で、多くの新商品が生まれています。材料を大量に仕入れるため、値段が安く、良質なえびせんべいを手軽に楽しむことができます。

種類がたくさん！ 自分好みを探そう

各店舗は伝統的な製法を守りながらも、厳選した材料を使用するなど、こだわりの商品を作り出しています。「堅いものが食べたい」「もっとエビが多い方がいい」など、多様なニーズに応え、徐々に種類が増えたそうです。形や大きさ、味付け、エビの含有量などで分かれ、さまざまな工夫を凝らして生み出されたえびせんべいは20種類以上。100年以上の歴史の中で、職人が研究と努力を積み重ねてきた結果です。

エビの他にイカやタコ、小魚などを材料にした商品も作られています。まちの販売店を巡れば、きっと好みのえびせんべいを見つげられるはず。「こんなえびせんべいが食べたい」という希望があれば、店の方に伝えてみるのもいいかもしれません。

地元だから味わえる

「半生揚げ」のえびせんべいを「存じですか。エビのむき身がそのまま使われ、柔らかいのが特徴です。その食感は「ばりっ」ではなく、「ぬしっ」とした感じ。初めて食べると湿気っていると思うかもしれませんが、かめばかむほどエビの風味があふれ出し、鼻から香りが抜けていきます。半生仕上げで日持ちしにくいので、この地域だからこそ味わえる一品です。

贈り物にもどうぞ

軽くて日持ちするえびせんべいは、贈り物や土産に最適です。この地域の味を、お世話になった方や遠方の知り合いに送ってみてはどうですか。きっと喜ばれるはずです。

楽しみ方いろいろ

そのまま食べてもおいしいえびせんべいですが、料理にちよつと足すのもお勧め。一色町では味噌汁や吸い物、湯豆腐などにえびせんべいを入れることがあり、せんべいから出るエビのうま味を楽しむそうです。インスタントラーメンにトッピングしても合うそう。自分なりにアレンジするのも楽しいですね。

えびせんべいの始まり

一色町でえびせんべいの生産が始まったのは、今から100年以上前のこと。この頃の一色町は、今と同様に豊かな三河湾の幸で栄えた半農半漁のまちでした。ちくわやかまぼこの製造をなりわいとしていた「かまぼこの文吉」が、三河湾で大量に捕れる「アカシエビ」を使い、えびせんべいを作ったのが始まりといわれています。

当時、アカシエビは国内での需要が伸びず、乾燥させて中国などに輸



昭和初期のえびせんべい作りの様子

出。中国でえびせんべいとして加工され、再び日本へ運ばれていたのです。それは庶民には手の届かない高級品だったそうです。このえびせんべいを口にした文吉は、えびせんべいの製造を決意。地元産のえびせんべい作りに取り掛かったのです。

その後、太平洋戦争や伊勢湾台風など幾多の危機を乗り越え、ピーク時には、100以上の業者がこの地域でえびせんべいを製造していました。現在は、一色町を中心に36の事業者が「三河一色えびせんべい組合」に所属し、地域全体で伝統の味を受け継いでいます。

地域ブランド登録までの道のり

今年の2月9日、「三河一色えびせんべい」が地域ブランドとして登録されました。地域ブランドは地域経済の活性化を支援するために特許庁が創設した制度。地域名と商品名を組み合わせた呼称が登録されます。

同組合は平成20年ごろに登録を試みましたが、当時の法律下では出願の条件を満たせませんでした。26年に法律が改正され、商工会などの出願が可能になると、一色町商工会は地場産業の保護とえびせんべいのブランド化を目指し、28年12月に同組合と協力して「三河一色えびせんべい」を出願。今年、同組合にとって念願の登録となったのです。

地域ブランドに登録された「三河一色えびせんべい」の定義は、一色町とその周辺で製造されているえびせんべいであること。今回の登録で、味や品質などの信用が高まり、他地域の商品との差別化が期待できます。

市内の地域ブランドへの登録は「西尾の抹茶」「色産うなぎ」に続き、三つ目市では地域ブランドへの登録を追い風に、「三河一色えびせんべい」を全国に広めるとともに、三つ目の特産品を連携させ、西尾の魅力を全国へ発信していきます。

地域の味を守る

「三河一色えびせんべい」の生産者は互いに仲が良く、困ったことがあれば助け合っています。エビの種類に合わせた練り方や焼き方などの、さまざまな課題を生産者同士で解決。まさに、地域でえびせんべいを守り、発展させてきたのです。

若い世代にも地域の特産品に親しんでもらおうと、昨年度、市内の小



地域ブランドの登録を市長に報告

学校を卒業する全ての児童にえびせんべいが記念品として初めて贈られました。「一昔前は、紅白まんじゅうが卒業記念品だったけど、この地域特産のえびせんべいを贈れば、面白く思い企画した」と当時同組合長を務めていた鈴木茂樹さん（桜町／写真の左から二人目）。自分たちの住むまちの特産品を知ってもらい、大人になった時に誇りを持ってほしいとの思いが込められています。また、一色西部小学校では、毎年えび

材料であるエビの価格の高騰など、えびせんべいを取り巻く環境には多くの課題があります。後継者不足もその一つ。大正8(1919)年創業で、来年100周年を迎える(尙)丸源えびせんべい(一色町)は、市内で最も古くからある老舗です。店の5代目・稲垣貴文さん(31歳)は、社長である母・充子さんや勤続30年以上のベテラン従業員に支えられながら、日々腕を磨いています。

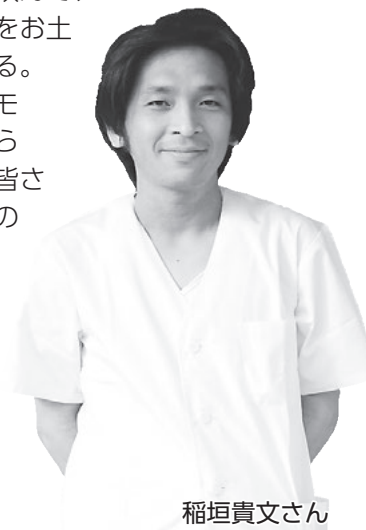
貴文さんは3年前、長年務めていた職人が店を辞めるのをきっかけに、それまでの仕事を辞め、店を継ぐことを決意。小さな頃から店の手伝いをしていたので、あまり抵抗はなかったそうです。「近所の人はいさい頃からかわいがってくれていた。継ぐことをみんな喜んでくれた」とうれしそうに話してくれました。早朝の材料の仕入れなど大変なことが多い中、おいしいとってもらえることにやりがいを感じているそう。贈り物でもらったえびせんべいがおいしかったと、遠くからわざわざ買いに来てくれる方もいるそうです。

職人に
聞く

伝統の味を守り、その先へ

「今は勉強することばかり。伝統の味を守りながら、魅力的で新しい商品を作っていきたい」と貴文さん。今は、エビのだしを使った商品や薄くて堅い商品の開発を手掛けているそうです。

「三河一色えびせんべい」のこれからについて聞くと、「西尾に来たら、うなぎを食べて、抹茶を飲んで、えびせんべいをお土産に買って帰る。そんな観光のモデルができた方がいい。市民の皆さんにも、市内の店舗を巡って、お気に入りのえびせんべいを探してもらいたい」と力強く語ってくれました。



稲垣貴文さん



一色西部小学校の手焼き体験

一回、食べてみりん

せんべいの工場では焼きを体験し、地域の産業を学んでいます。若い世代がえびせんべいに親しむことで、地域の味が受け継がれていくのです。

海の恵みから作られる菓子・えびせんべいは、小さなお子さんから大人まで幅広い世代に親しまれています。ぱりっという歯応えに、口いっぱいに広がるエビのうま味。素材だからこそ飽きないその味は、多くの人に愛され続けています。地域ブランドに登録されたことを追い風に、ますます注目が集まります。



三河一色えびせんべいキャラクター
えびらぶちゃん

心を込めて作られる地元の味「三河一色えびせんべい」。ぜひ、一度食べてみてください。