



西尾の特産品 えびせんべい

パリッと歯触りが心地よく、一枚一枚に海の幸と風味が詰まった「えびせんべい」は、西尾市の特産品で、全国有数の生産量を誇ります。

エビのうまみをそのまま生かし、添加物をほとんど使わない自然派のスナック菓子で、お子さんからお年寄りまで安心して食べていただけます。



えびせんべいの誕生

一色町で生産されるえびせんべいは、明治時代半ばにアカシエビを主原料にして作られたのが始まりです。

当時三河湾では、アカシエビなどの小エビがたくさん捕れました。しかし、国内での消費は少なく、乾燥加工し中国へ輸出していました。中国ではこの乾燥エビを使用して、トウモロコシの粉と混ぜて焼き「高級えびせんべい」として逆に日本へ輸出していました。そのため、庶民には手の届かない高級品として食されていました。

ある日、ちくわなどの練り物を製造していた通称



“かまぼこ文吉”は高価な中国産のえびせんべいを口にして、一念発起の思いで、純国産、純地元産のえびせんべいの製造に取り掛かり、生エビとジャガイモのでんぷんを混ぜ合わせた国産えびせんべいを創案しました。

ほどなく伊勢から来住していた通称“ひげ貞”により多量のエビを処理する技術が開発されたことで、安定した生産ができ、安価に提供できるようになりました。

近年は、製法において昔ながらの伝統的な「手焼き」を継承する業者と、「機械自動焼き」により全ての工程を自動化した業者の二分化の傾向が顕著です。しかし、生産システムが異なっても、確かな伝統製法技術を継承しつつ、消費者の好みに合った新製品の開発などを行い、成長を続けています。

西尾市ふるさと応援寄附金制度



6月から、多くの皆さんに市のまちづくりを応援していただく制度として「西尾市ふるさと応援寄附金制度」が始まりました。市へ10,000円以上を寄附した方にお礼として贈呈される市の特産品の中にえびせんべいがある

ります。エビのむき身を使用した最も伝統的な「特上小花」や厳選した上等なむき身を多く練り込んだ素焼きの「特上花丸」など6種類のえびせんべいが詰め合わせになっています。

西尾ナポリタン

今年、西尾市の特産品3品を使用した西尾ご当地グルメ「西尾ナポリタン」が誕生しました。その特産品3品のうちの1品がえびせんべいです。

西尾市観光協会(☎65・2169 / 商工観光課内)