

まちの特産品紹介 ③

「てんぷら」

上関町の名物といえば、「てんぷら」。そのまま食べても美味しい、うどんや野菜炒め、チャーハン、おでんなど、さまざまな料理の食材としても美味しくいただけます。地元の人たちもお酒のおつまみや普段の料理によく使いますし、上関町を訪れた旅行者の皆さんのおみやげとしても大人気です。というわけで、今回は、上関町の名物「てんぷら」をご紹介します。

一般的に「てんぷら」というと、食材に衣をつけて揚げた日本料理を思い浮かべる人が多いですが、魚のすり身を調味・加工して揚げたものも「てんぷら」と呼ばれます。もちろん上関町名物の「てんぷら」は後者で、地元・上関町の近海で獲れた新鮮な地魚をすり身にして作られています。

てんぷらは、「鳩子てんぷら」で有名な上関水産と、「むろつこのてんぷら」でおなじみの原田水産で製造・販売されており、それぞれ、工夫を凝らしたさまざまな種類の製品を作られています。

近郊のスーパーなどにも卸され、販売されている製品もありますが、てんぷらの製造直売店に買いに行くと、そこでは買えないいろいろな種類の製品を選べるうえに、時間帯によっては揚げたてのてんぷらを食べることもできます。アップルのてんぷらの味は格別です。ぜひお店に足を運んでみてくださる。



むろつこのてんぷら



鳩子てんぷら

◎「鳩子てんぷら」

《上関水産》

明治42年創業、今年で105年。ご主人の祖父は、かまぼこ製造で山口県から表彰されたこともあるそうです。



お店は上関の定期船乗り場の前です

ごぼう入りの平天が元祖で、相変わらずの一番人気ですが、てんぷら「マッチ」した素材を取り入れられた8種類のどれもがおいしいと評判です。また、「こ」でしか買うことができないちくわは、そのまま食べても歯ごたえがあつて美味しいのですが、魚の美味しさがギュッと詰まっているので汁物に入れるとそのダシが効いて、とっても美味しくなります。

子役の斎藤こずえちゃんが笑顔を振りまいた懐かしのNHK朝の連続ドラマ『鳩子の海』。鳩子てんぷらの「鳩子」の命名はこのドラマの制作が決まっただけだったそうです。ドラマのロケ中は、こずえちゃんや他の俳優陣、スタッフのみなさんも揚げたてアップルの「鳩子てんぷら」をよく食べていたということです。

インターネットでホームページを見ることがあるので、全国あちこちからの注文が入り、上関の特産品が全国に届けられています。

【営業時間】 6時～18時

【定休日】 土曜日

【住所】 山口県熊毛郡上関町長島 471

【電話番号】 0820-62-0031

【FAX】 0820-62-0031

【ホームページ】 <http://hatokoten.com/>

【地方発送】 電話、FAXまたはインターネットで注文できます。

【販売商品】 平天（ごぼう入り）、角天、三二天、ピリ辛天、かきあげ天、ひじき天、はす天、きくらげ天、おふくろスティック、ちくわ、その他水産加工品等



ご主人（左）とご主人を支えるおかみさん。4代目の息子さんも一緒に、家族一丸となって、より美味しいてんぷらづくりに励まれています。

※揚げたてのてんぷらは朝10時頃までに行くと食べられます。

◎「むろつこのてんぷら」

《原田水産》



お店は室津の定期船乗り場の前です

老舗のてんぷら屋さん、20歳でお嫁に来てからの53年間、ほとんど休まず、店頭でお客様に笑顔で接しておられるおかみさん。関東からも注文の電話が入ったり、広島からわざわざてんぷらを買いに来られるおなじみのお客さんもいらつしやること、取材中にも何人もお客さまが、お好みのてんぷらを買っていかれ、大盛況でした。「家にこもってちゃダメ。元気が一番！」と、軽快な話しぶりでお客さんの気持ちまで明るくしてくれ、商品の簡単で美味しい調理法なども教えてく

ださいます。

てんぷら製造の大きな機械を1つ1つ製造過程の順に説明してくださりながら、朝早くから働く5人の従業員の皆さんの働きぶりを褒めるおかみさんからは信頼関係がうかがわれました。こうして美味しいてんぷらが作られているのだと納得です。

「こ」でしか買えない「えび天」は鯛のすり身の中に入れていて、とっても美味しく、一番人気だそうです。若い人には、てんぷらにパン粉のついたフライ「ギョロツケ」と「ミンチボール」も人気があるそうです。

【営業時間】 4時半～15時半

【定休日】 なし（正月3ヶ日は休み）

【住所】 山口県熊毛郡上関町室津 806-2

【電話番号】 0820-62-11039

【FAX】 0820-62-11763

【地方発送】 電話、FAXにて注文できます。

【販売商品】 じゃこ天、鯛天、えび天、たこ天、ごぼう天、ぷりから天、ミックステ、ギョロツケ、ミンチボール、旬の魚のフライ、その他水産加工品等



おかみさん（右）と、おかみさんの右腕となってお店を守っているお嫁さん。母娘のように仲良く微笑ましいです。

※揚げたてのてんぷらは朝7時半頃までに行くと食べられます。

◎「わいわいタイムス」11月号は11月3日（日）発行予定です。