

黒はんぺんの歴史

● 焼津市の特産「はんぺん」

ちくわ、かまぼこ、はんぺん、さつまあげ、なるなど、魚肉を練りつぶして形を整え、過熱した加工食品を水産練り製品といえます。漁業の盛んな焼津市でも、こうした練り製品の生産が古くから行われています。特に黒はんぺんは、地元では「はんぺ」と呼ばれ、郷土色豊かな独自の食べ物として広く親しまれています。

その土地の名物とされる練り製品は、日本の各地でも作られています。黒はんぺんと似たものでは千葉県の「つみれ」、珍しいものでは長崎県の「イワシのかまぼこ」など

また、新鮮さが求められる食品のため、流通面での問題もあり、ほとんどが地元および静岡県内で消費されているのですが、焼津の黒はんぺんは特産品として東京などにも一部出荷されていることが挙げられます。

● 黒はんぺんの起源

では、その歴史はというと、文献があまり残されていないため、確かなことは分かっていません。

その昔、清水でイワシの豊漁があつて作り出されたのが始まりという説があります。江戸・明治時代までは、駿河湾沖の石花海(せのうみ)が無動力船の漁場で、ここでは主にサバやイワシ、サンマなどが取れました。漁師の家ではこれらの魚を自家用にしておいてもいたのですが、処理できなくな

があります、どちらもそれらの地方でよく取れるイワシが原料です。

焼津のはんぺんの場合、サバとイワシを使っています。かつては前浜(まえはま、沖合い)で取れる魚を材料にしていたため、鮮度の良さが評判だったといわれています。

現在、全国的に「はんぺん」といえば、魚のすり身に卵白などを混ぜた白はんぺんが主流です。黒はんぺんの方は、ほとんどが静岡県で作られています。中でも焼津市産のものは、全国シェアの約八十%と、圧倒的な生産高を誇っています。

焼津市のほかには、静岡市、清水市、庵原郡由比町で黒はんぺんが作られています。これらの市町ではイワシだけを原料にしています。そのほか他の地域と異なる点は、焼津では地場産業として発達し、オートメーション化による大量生産が進展したこと。

黒はんぺんの年次別生産高の推移 (焼津)

年 度	製造件数	内、専業 件 数	数 量 (kg)	金 額 (千円)	平均単価 (円・kg)
平成8年	14	8	1,646,738	851,363	517
7年	14	8	1,706,633	785,052	460
6年	14	8	1,656,688	745,596	450
5年	14	8	1,924,714	877,630	456
4年	13	8	1,733,630	764,530	441
3年	13	8	1,917,549	820,479	428
2年	12	8	1,865,532	721,960	387
1年	13	9	1,929,196	681,486	353
昭和63年	14	10	1,857,139	627,782	338
62年	12	10	1,675,885	580,136	346
61年	13	11	1,729,764	588,692	340
60年	13	11	1,672,032	566,075	339
59年	15	12	1,535,155	513,145	334
58年	15	13	1,682,135	544,936	324