



伝統の味と技法を守りつつ 新商品で切り拓く練り製品の未来

株式会社博水 代表取締役 江越 猛信氏

1903年から続く老舗が 守り続ける原料と技法

1000年近くの歴史を持つという、かまぼこ。平安時代後期の書物「類聚雑要抄」に「蒲鉾」として登場し、以来、広く親しまれるようになった魚肉練り製品のひとつです。そして遡ること約120年。佐賀にルーツを持つ(株)博水(福岡市南区清水)は、昔ながらの鮮魚にこだわった練り物でその歴史を伝えています。

1903年に初代が江越蒲鉾店を創業し、戦争を経て3代目の江越正雪さんが佐賀から福岡に進出。(株)博水かまぼこを創業しました。1996年には4代目となる現・代表取締役の江越猛信さんが(株)博水を設立し、現在に至ります。その博水のかまぼこの特徴は、地

元で獲れた新鮮な鮮魚を使うこと。全国では、大量生産・大量消費の時代に合わせて、長期保存可能な冷凍のすり身を原料に使う練り製品店が増加しています。そうした中、博水では、福岡の市場から仕入れるエソを中心に、博多で獲れる新鮮な魚を使ったかまぼこ作りに取り組んでいます。加えて魚肉をじっくりと練り上げるための昔ながらの“石臼作り”や、脊振山源流の天然地下水で魚肉の不純物を取り除く“水晒し”の工程など、随所に伝統の技が光ります。

博水のかまぼこに使用されているエソは小骨が多く食卓では馴染みがありませんが、透明感のある白身と上品な旨み、心地よい歯応えが特徴で、練り製品の高級魚として古くから珍重されてきたといいます。「かまぼこは、それだけ

でひとつの料理ですから、最終的には味でお客様の評価が決まります。だからこそ美味しくないものは作りたくない。効率化を図る冷凍すり身に頼らず美味しさを追求し、伝統の技を守り続けていくことを私たちのこだわりにしています」と江越さん。その妥協しない博水の練り製品は、一般家庭の食卓にとどまらず、多くの飲食店にも採用されるなど全国へと広がっています。

新商品の開発で 需要の喚起とSDGsを実現

伝統の製法と味にこだわる博水ですが、食の欧米化による魚離れなどを受け、新たな需要の喚起に向けて新製品の開発にも積極的に取り組んでいます。そのひとつが、2014年に販売を

【プロフィール】

福岡県生まれ。大学卒業後、大手精密機器メーカーに入社。3年間営業を経験したあと、4代目として家業の博水かまぼこを引き継ぎ、1996年3月に(株)博水を設立する。



1



2



3



4

1 博多で水揚げされたエソは、職人による手作業で捌いてすり身に。機械による加工ではないからこそ、アラなどを使った商品開発も可能に

3 「HAKATA BOKOMEN!」は麺のみの販売以外にも、博多とんこつ、あごだし、柚子胡椒、明太子クリームなどの3種のスープ付で販売している

2 保存料や香料といった添加物を使わない天然のうま味調味料「えそ醬」。江越さんは発酵について学ぶため、福岡市内の酒蔵や醤油醸造所なども回ったという

4 本社併設の店舗には「ギョロケ」に加え、鶏むね肉に魚のすり身を絡めて揚げた「博多ギョロチキ」などのオリジナル商品が並んでいる

開始した「えそ醬(えそびしお)」です。

「かまぼこを作る際に廃棄してしまう魚の内臓や頭などを活用できないかという想いは、昔から頭の片隅にありました。そんな折に深い味わいを持つ鮎の魚醤に出会い、同じようなものがエソで作れないかと考えたんです」。そうして開発に着手し、SDGsの観点から福岡県リサイクル総合研究事業化センターからの支援を受け、福岡県水産海洋技術センターの協力のもと「えそ醬」が完成しました。エソのアラと塩のみを原料として使用し、添加物を使わず時間をかけて発酵熟成。独特の香りと旨みが人気を博しています。また“食材を無駄にしない”“もったいない”という想いが評価され、2019年に循環型社会形成推進功労者環境大臣表彰を受賞しました。

「エソのアラは捨てるとただのゴミになってしまいます。それを食材としてもう一度生き返らせることができたのは、本当に嬉しかったですね」と江越さんは笑顔を見せます。

次々と新商品を生み出す中、博水の5代目となる専務取締役の江越雄大さんがチャレンジして作り上げたのが、かまぼこに使用されるエソのすり身を使用

した麺「HAKATA BOKOMEN!」です。うどんの発祥地であり、また豚骨ラーメンで有名な博多の地にちなんだ商品で、「脇役だった練り製品を主食にしたい」という想いが込められているそう。クラウドファンディングで開発資金を集めて製品化した「HAKATA BOKOMEN!」は、小麦粉を使っていないグルテンフリーなヘルシー麺として注目を集め、大きくメディアにも取り上げられました。

そのほかにも地産地消の取組みの一環として、教育分野にも協力。可食部が少なく廃棄される魚や、未利用部分の血合いなどを活用し、すり身にしてパン粉をつけて揚げた「ギョロケ」を学校給食として納入。学校の特別授業にも登壇し、練り製品の作り方を紹介するなど博水の想いを伝えています。

“美味しい”にこだわり 練り製品を世界へ

さまざまな挑戦を続ける博水の次なる狙いは世界進出。すでに東南アジアやアメリカ、オーストラリアなどに練り製品を輸出しており、今後も拡大を目

指していくといいます。「食文化は違えど、美味しいものであれば世界で通用します。そのためには皆さんが美味しく食べてくれるような工夫を続けていきたい」と江越さん。

そして、国内に向けても練り製品を通じた「魚食」を推進していきたいといいます。「肉食がどんどん進んでいます。海に囲まれた日本で暮らしてきた人々の中には魚食の文化があります。もっと練り製品を食べてもらえるように商品開発も進めたいですね」と意欲を見せます。

取材日：8月4日



株式会社博水

〒815-0031 福岡市南区清水2-18-36
TEL: 092-551-4426
<https://hakusui-foods.com/>

