

# 「絹」食感きめ細やか

## とうふかまぼこ

### 新商品試食会

いわき産学官ネットワークの委託事業として、市内の食品関連三社が協力し開発した新商品とうふかまぼこ「絹(きぬ)」の試食会は九月二十九日、いわき産業創造館ラトプで開かれた。古里の素材を使った新たな特産品の誕生に、地元は大きな期待を寄せている。



とうふかまぼこを試食する関係者

## 3社 厳選素材で開発

いわきは全国的な板かまぼこの産地だが、近年は食生活などの変化で練り製品の需要が低迷し、特に若い世代の消費が落ち込んでいくのが現状だという。そこで、かまぼこ産業の起爆剤として地産による新たなブランド創出などを目指し、同ネットワークの「産学官連携・戦略産業創出モデル事業」に採択して資金補助などをサポートした。

とうふかまぼこは「貴千」(永崎)が製造し、「とうふ屋大業」(平菅波)の豆腐、「日本海水」(小名浜)の本にがりと塩屋崎の本塩、そしてタラを使用した。四月から試行錯誤を繰り返し半年がかりで最終的に豆腐六割、かまぼこ四割にし、きめ細やかな食感と風味に仕上げたという。

### 今月から試験販売

十月から市内の土産店などで一個四十円七角入り七百円(税込み)で試験販売する。味やパッケージなどの改良を含め消費動向を探りながら、来年一月の本格的な販売を目指す予定。試食会には開発に携わった関係者が訪れ、食感や味などをアンケートに記した。