

蒲鉾と板わさ



蒲鉾の歴史は古く、3世紀頃に遡ります。魚のすり身を鉾の先に付けて焼いて食べた事が始まりとされています。その形が、蒲の穂に似ていることから蒲鉾と呼ばれるようになったようです。このすり身を竹に巻いて焼き、中の竹を抜き取ると竹輪の形に、それが竹輪蒲鉾です。もう一方では、板の上にすり身を乗せ、形を整えたものが板蒲鉾となります。両方の区別のためにそれぞれ呼び分けていたようですが、いつの頃からか蒲鉾がとれて「ちくわ」となり、板蒲鉾は板が外れて「蒲鉾」になったようです。

ところで、「板わさ」が何で蒲鉾が板わさになるのか。蒲鉾は魚のすり身を板に塗り蒸し上げたものを言います。板を使用した特長を残すため蒲鉾を「板」と表す場合があり、この蒲鉾に山葵を添えたので「板」と「わさび」、「板わさ」と呼ばれるようです。諸説は色々あるようですが、この説が一番しっかりと馴染みました。

蒲鉾の保存は、板から全部はずすのではなく、食べる分だけ板からはずして残りは板に付けたまま冷蔵で保存すると。美味しい状態を長く保つことができるようです。板は蒲鉾の余分な水分を吸収し、カビや細菌が繁殖しにくい環境を作ります。

あの歯ごたえと、何とも言えない旨み。蒲鉾、大好きです。

