

切った断面が花の姿にも見えるごぼう巻。醤油の甘辛く香ばしい香りが食欲を誘う。おせち以外にも慶弔の引き出物として親しまれている。



ごぼう巻

価 格 / 「ごぼう巻」1本750円

生産者 / 「西山蒲鉾店」日高郡印南町印南1717

電 話 / 0738-42-0033 <http://nishiyamakamaboko.com/>

紹介した商品の購入はHP内のオンラインショップから。

電話での注文も可能。



PREMIER WAKAYAMA

和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度

安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。



新鮮な魚と、昔ながらの製法。
味の決め手は牛蒡と秘伝のタレ。

包丁を入れると断面が花が咲いている様に見える。和歌山で「ごぼう巻」といえばこれが定番。おせちにも欠かせない存在となっている。

和歌山のかまぼこと言えば、南蛮焼が有名。ぷるぷるで独特の食感。真っ白い肌は、丁寧に新鮮な白身だけで作る。「南蛮焼で使わない魚の皮は、栄養価も高く、皮と身の間には旨みが多い。それを無駄にしているのがもったいない。何とかして美味しく食べられる方法がないか」という発想から「ごぼう巻が生まれたと言われています」と西山さん。

新鮮な近海物の魚（エソやグチ等）を直接漁港で買い付け、職人たちが三枚におろし、御影石の臼と専用の杵で丹念に練り上げていく。国産の牛蒡を柔らかく煮込み、先ほどのすり身で一本一本形を整える。



南蛮焼とごぼう巻を贈答用に色々詰め合わせることできる。



シンプルな味わいの南蛮焼は、わさび醤油でいただく。



西山蒲鉾店を切り盛りする西山敏生さんと奥さん。