

銚子の魅力を発信するちょ!



第56回

阿尾 希世美さんの巻

「魚めん」魚食の入口に役立てて

のーい♡銚子

今回はみんな大好きなあの麺のお話しが登場するちょ

パリパリの揚げ麺に野菜たっぷり、あながかった「魚めんの野菜あなかけ」はかつて銚子の給食で人気を誇った一品。魚めんとは、新鮮なイワシを33%も練り込んだ麺。一袋にはイワシ丸ごと6〜7匹分が入った銚子のソウルフード。「あなかけ焼きそばのことを全国的に「魚めん」と呼ぶと思ってたって今でも言われます」と朗らかに笑う阿尾希世美さんは、パエリアやリゾットなどおすすめレシピの提案とともに魚めんを販売している。

「実は生魚が苦手。でも魚の味が好き。私みたいな人はきつと多い。魚めんの魚食の入口に役立ててほしい」水産加工業や冷蔵冷凍業をしていた父富夫さんが豊漁すぎた銚子のイワシ

を使い魚めん開発に乗り出したのは約40年前。社名の「ポーモ」は「屋号」から。「脂が多いので臭いや配合には苦労したようです。でも私が覚えているのは父が清川町の工場前を通るお山の生徒さんに味見してもらっている姿。楽しんで思ってた印象が強いです」

「家業を継ぐ決意をしたのは、順番待ちが出るほど人気の英語教室を営んでいた38歳のとき。自然食が注目され始めたこと、幼稚園教諭時代にみんなが給食の魚めんを「おいしい」と食べていた光景、米国留学時代にホストファミリーの子がインスタント麺をばりばり食べているのを見て魚めんの方が体にいいの

にと思った記憶など自らの知見に基づく確信があったから。大変だからと家族

は猛反対したが「説得する前にやりはじめちゃった」。

忘れられない出来事がある。数年前、出店した東京での催事で子どもの魚嫌いに悩む若い女性に出会い、魚めんを勧めた。翌日、うって変わって明るい表情で「食べました」と報告に来てくれた。「こういう需要もあったのって驚きでした。小さいうちは味に慣れて覚えていく段階。食べないからって魚の味が嫌いって決めつけしないで、育児本どおりに育たなくても悲しまないでと子育て中の皆さんに伝えたい」

生鮮食品と比べると目立たない加工品を今こそ見直して、と提唱する。「加工品は、その土地の風土や文化や習慣に根差して必要とされて、技術が培われ育ってきたもの。銚子は加工品のまち。加工品を通じて地域の歴史や魅力を発信できたら」



▲阿尾希世美さん。「銀座通りの大屋商店さんが手作りしてくださった」というイワシ柄のエプロンがトレードマーク



▲乾麺の魚めん再現した給食の人気メニュー「魚めんの野菜あなかけ」

魚めんを購入できる店舗はホームページを見てちょ。レシピはInstagramが充実

(有)ポーモ阿尾

☎25-5441

🕒10時~16時 土・日曜日、祝日定休



わんぱく登場



あらた 伊藤 新ちゃん H29年9月生まれ

あかり 伊藤 朱里ちゃん H31年3月生まれ



りあ 飯森 利彩ちゃん

R元年12月生まれ

住所、氏名、連絡先、お子さんの名前（ふりがな）、生年月日を記入し、写真を郵送またはメールで送付ください。窓口でも受け付けます。

☎ 秘書広報課 ☎(24) 8823 <郵送> 〒288-8601若宮町1-1 <メール> koho@city.choshi.lg.jp

写真大募集!



人のうごき 令和2年10月1日現在 人口 59,336人(-98人) うち外国人住民人口 2,271人 男 28,773人(-48人) 女 30,563人(-50人) 世帯 27,177世帯(-52世帯) ※カッコは前月比 令和2年9月中の人口動態 出生 13人 死亡 72人 転入など 77人 転出など 116人

広報ちょうしは、読みやす〜わかりやすいデザインのため、UD(ユニバーサルデザイン)を使用しています。

広報ちょうし 令和2年11月号第1226号 令和2年11月1日発行 発行/銚子市 編集/秘書広報課

〒288-8601 銚子市若宮町1-1 ☎0479 (24) 8181 (代表) HP: http://www.city.choshi.chiba.jp/