

(有)吉田蒲鉾本店 吉田 カヨ子さん



今回は(有)吉田蒲鉾本店の店舗を切り盛りされている、三代目吉田橘生氏の奥さん吉田カヨ子さんにお話を伺ってみました。

れている。確かに群を抜いて美味しい！柔らかで粘りある食感がとてもいい。遠方のファンも多く、わざわざ店を訪ね歩いて来る顧客もいらつしやるという。クール便で東京などに送る機会も多い。角天は大川の名産の一つになっている。

創業は明治八年。先代(二代目)の吉田徳次さんは全国版「現代の名工」に選ばれている。昭和五十六年の事だ。大川の業界からは唯一の受章だそう。そして昭和五十八年には勲六等瑞宝章を受章。そのほか厚生・農林水産大臣賞の榮譽にも輝いている。晩年は福岡や熊本のかまぼこ職人の指導にも力を注いだ。残念ながら昨年逝去されたが、伝統の味と高い技術は今も吉田蒲鉾店に受け継がれている。

職人気質なのか、広告・宣伝をしないのがモットー。逆に言うとそのだけに通のお客さんが多い。一昔は店舗のみの販売であった。スーパー等に卸すことはなかったからだ。

その時代、店の前に行列が絶えなかったという。文字通り昼食もとれなかった。

美味しい角天の秘密は何処にあるのだろうか？

「最高の材料を使うことです。」と言われる。そして「仮に赤字になってもこの点で妥協するつもりはありませんね。量販店で売られている、多くの角天とはその点が違います。」ときっぱり。さらにつつこんで聞いてみた。「もちろん伝統の調合法がありますよ。でもこれは企業秘密です。」筆者はオフレコで少し教えてもらったが、



吉田蒲鉾の人気商品“角天”



高菜巻きと厚焼き



昔ながらの製法で 伝統の味を絶やさずに 主人共々精進していききたい

皆さんにお伝えできない残念！
角天に続く、人気商品は、高
菜巻きと厚焼等である。

赤唐辛子を使った高菜巻き
は、実は吉田蒲鉾店が発祥であ
る。珍味でありながら、ウマイ。
高菜の香りとすり身が一体に
なった風味と、ピリツとした味、
歯ごたえの良さが魅力である。
「福岡南部の新鮮な高菜漬けを
唐辛子入りのすり身で一つ一
つ丁寧に手巻きしています。

全部手作業ですから、量産はで
きません。」という。

それから、厚焼き。これは蒲
鉾のすり身と鶏卵をベースに
した、まるやかなカステラ風味。
「なめらかな舌触りが特長だと
思います。老若男女幅広く買っ
てもらっています。」

もちろん他にたくさんさんの商
品がある。孔雀巻き、昆布巻な
どの巻物、それにもちろん蒲鉾。
素材にこだわっているので

とても美味しい。
カヨ子さんに夢を聞いてみ
た。

「角天を中心に、親しんでくだ
さるお客様が大川にそして各
地にいらつしやいます。皆さん
にこれからもずっと楽しんで
いただきたいと思いますね。昔ながら
の製法で伝統の味を絶やさず
に主人共々精進していきたい
と思っています。」



詰め合わせもできる

