

第16号

YOKOHAMA

横浜野菜・地産地消

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



いまい ひろゆき

今井 宏之さん

横浜市西区の藤棚商店街の一角にある「今井かまぼこ店」は、昭和26年創業の老舗。地域の人々に長く愛され続けている手作りかまぼこの専門店です。店主の今井さんは、鮮度と手間を惜しまない『製造小売』のスタイルで、毎日その日の朝に仕込んだ商品を並べています。

思いがけず、かまぼこ屋に

今井さんはかまぼこ屋の長男でしたが、お店を継ぐ気はなく、学生時代は音楽に没頭し、音楽の世界に進もうと考えていました。しかし、20代の頃、初代であるお祖父さまが倒れ、倒れたその時もお客様を気にかけているお祖父さまの姿を見て、お店を継ぐ決心をされました。その後、かまぼこ屋で修行を積み、腕を磨き、家業を継ぎました。

商店街とともに

戦後のにぎわいから高度経済成長期を経て、藤棚商店街は長く地域の生活の中心でした。かまぼこ屋を立ち上げた初代は石川県出身。東京で奉公をしながら修業を重ね、やがて横浜で市場のかまぼこ屋の運転手を経験し、独立して最初は仕入れ販売を行い、その後、自家製造による(手作りの味)にこだわるようになりました。



看板商品は揚げかまぼこ

冷凍のスケソウダラに加え、地元の魚や季節の魚を使った独自の配合で作られています。工場製品にはない手作業ならではの多彩な具材と風味が魅力。

特に人気なのが、『たこ焼き風さつま揚げ』や『サンマーマン風さつま揚げ』など、遊び心あふれるオリジナル商品。“ここでしか買えない味”を追求しています。



～今井さんからお客様へメッセージ～

いつも食べて頂きありがとうございます！

これからもよろしくお願いします。



その日に作ってその日に売る

今井さんのモットーは、『その日に作って、その日に売る』こと。朝8時頃から仕込みを始め、10時には開店。夕方5時には店じまい。魚の鮮度を大切にするため、製造から販売までの時間も短く保っています。

佐島や平塚の漁港から魚を仕入れ、仕込み内容もその日の魚の状態に合わせて調整しています。まさに職人といえる仕事ぶりです。

地域とつながる取り組み

今井かまぼこ店の特徴のひとつが、地域と連携したサステナブルな取り組み。例えば、TSUBAKI食堂ともつながりのある近隣農家の山本諭さんと協力して魚のアラを肥料にし、そこで育てた野菜を商品づくりに活用しています。また、商店街の縁日イベントともコラボし、地域のにぎわいづくりにも積極的に関わっています。

～販売者情報～

今井かまぼこ店

住所：横浜市西区藤棚町（藤棚商店街内）

営業時間：10:00～17:00

定休日：不定休

※早い時間に売り切れることもあるのでご注意ください！



二十四節気「夏至」って？

夏至は一年でいちばん昼が長い日。太陽が高く昇り、夏の始まりを感じる節気です。地域によっては、夏越の祓など季節の行事も行われます。

椿さんの、ちょっと

ヒトコトいいですか？

私の起業当時からお世話になっている今井かまぼこさん。仕事で台湾に一緒に行ったり、商店街イベントでお世話になったり、正に戦友、かけがえない仲間です。



料理人 椿直樹 ~レストラン情報~

TSUBAKI食堂
横浜市中区6-50-10
横浜州市庁舎2階

〈TEL〉 045-211-4300
〈ランチ〉 11:00~15:00
〈ディナー〉 17:00~22:00
定休日：年末年始

TSUBAKI食堂
公式ホームページ



Facebook



Instagram



学生編集後記

取材で初めて今井かまぼこ店を訪れて、昔ながらの商店街の手作りかまぼこ屋さんって聞いて少し緊張してたんですが、今井さんが丁寧で気さくにお話してくださり、楽しく取材ができました。「その日に作って売る」スタイルや、魚の状態で仕込みを変えるというこだわりに驚きました。ただのかまぼこ屋さんじゃなく、まちと一緒に動いてる姿がとても印象的でした。今井さん、ありがとうございました！また買いに行きます！