

鮭のちゃんちゃん焼き



歴史・由来

「鮭のちゃんちゃん焼き」は、秋から冬にかけてとれるサケと旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理で、漁師めしとして食べられていたといわれています。

平成19年(2007年)には「石狩鍋」、「ジンギスカン」とともに、「農山漁村の郷土料理百選(農林水産省主催)」に選ばれています。

「ちゃんちゃん焼き」の名前の由来は諸説あり、“ちゃっちゃとくつくれるから”、“お父ちゃんがつくるから”、“焼くときに鉄板とヘラがちゃんちゃんという音を立てるから”、など、さまざまな由来が伝えられています。ちなみに、石狩市では、昭和初期ごろに船上で漁師たちが釣ったサケをドラム缶からつくった鉄板で焼いて食べていたと伝わっています。

北海道のサケの歴史は古く、その昔、アイヌの人々が貴重な食料源として捕獲していました。いまでもサケの漁獲量は国内トップを誇り、北海道ではサケを使った料理が多く食べられており、「鮭のちゃんちゃん焼き」は家庭料理としてホットプレート等を使用し、各家庭独自の味付けで食卓に並ぶ機会も多く、家族そろってよく食べられておりました。

現在・願い

近年では社会状況や家庭環境の変化など様々な影響もあり、各家庭で「鮭のちゃんちゃん焼き」を食べる機会が以前に比べかなり減ってきているといわれており、北海道民の中でも特に若年層の人々は「鮭のちゃんちゃん焼き」を食べたことがない、という人も多くなり、特に最近は「鮭のちゃんちゃん焼き」自体知らない、といった人まで現れてきております。

そのような現状を知り、このままでは「郷土料理」として受け継がれてきた「鮭のちゃんちゃん焼き」が忘れ去られてしまうのでは、という危機感を持ち、何とかこの「鮭のちゃんちゃん焼き」を後世に残していくためにも、“手軽に食べられる鮭のちゃんちゃん焼き”をコンセプトに作られたものが「鮭のちゃんちゃんフレーク」です。瓶詰めで提供するため、出来る限りちゃんちゃん焼きになるよう試行錯誤を繰り返して開発した商品ですので、北海道民のみならず、多くの方に食べていただき、この素晴らしい郷土料理を残していき、これからも皆様に食べ続けられることを願っております。