



口の先が黄色いのは新鮮度の証



粉ふき感が出るよう、丁寧に粉をまぶしていく



㈱阿部長商店の皆さん。工場には48名が勤務している



秘伝の醤油みりんたれは、さんまの脂の状態によって調合を変える



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 三陸産 「どっしりさんま竜田揚げ」

今回紹介するのは「どっしりさんま竜田揚げ」。脂がどっしりの三陸産のさんまを、手軽においしく食べられる一品です。

三陸産の魚の美味しさを広めたい

さんまの買い付けから粉付けまで行っているのは、本州でさんま買い付け量ナンバーワンを誇る株式会社阿部長商店。その量は年間1万トンあまりで、すべて三陸で獲れたものです。「生協とは『ことことさんまの甘露煮』など共同購入でもともと繋がりがありましたが、古今東北の『商品の背景にあるストーリーを伝えたい』という思いに共感してこちらにも商品を出すことにしました」と話すのは仙台営業所所長の山田洋平さん。震災前、沿岸各地に9つあった事業所は、8つが津波で被災。そ

ん。さまざまなサイズのさんまを機械で用途ごとに選別し、急速冷凍した後、マイナス50度で保存すること。

山田さんに案内され「どっしりさんま竜田揚げ」の加工場を訪ねると、早速、前日の夕方から一晩かけて半解凍したさんまを見せてくれます。「これも口の先が黄色くて、身が張っているでしょう。鮮度が高い証拠なんですよ」。きらきらと光るさんまはどれも新鮮そのもの。背がゆるやかな丸みを帯びていて、脂がほどよくのっていることがうかがえます。「機械でさばいた後は、たれを手作業でしっかりとなじませます。醤油やみりんをベースにした家庭の味です」。その後、機械と人の手によって丁寧にムラなく粉をまぶし、急速冷凍して包装、出荷します。調理加工開始から出荷まではあっという間。多い日は1日に●kg入りの箱を1000個出荷するといま



工場長の平塚一義さん。「機械作業が多いですが、人の目や手は欠かせません」

の後は新設備を揃え、それまでメイソンで扱っていた鮮魚や冷凍魚に加えて、加工食品にも力を入れ始めました。「今では、家で魚を焼いて食べる、ということが少なくなっていると思います。便利な加工食品を通して、三陸の魚がどれだけおいしくか知ってもらうきっかけをつくりたいですね」

高鮮度へのこだわり

阿部長商店では、買い付けたさんまをその日のうちに冷凍加工します。「鮮度を維持するため、できるだけ人の手は使いません」と山田さ



仙台営業所所長 山田洋平さん。「浜のネットワークを大切にしていきたいですね」

す。「買い付けから出荷まで自社でやるからこそ、高鮮度でおいしいものをお届けできると思っています」と山田さんは誇らしげに話してくれました。

手軽でおいしい竜田揚げ

生協店舗では総菜コーナーで販売されています。共同購入や楽天市場で購入する場合は冷凍状態で届きます。「冷凍の場合は、菜種油で約3分揚げると、レンジであたためてください。1〜2枚なら、レンジだと30秒で十分です」とのこと。たれの味がしっかりとついているため、そのまま食卓に出すだけで立派なおかずになります。是非ご利用ください。

また、9月から気仙沼海の市で古今東北商品の販売がスタートします。さまざまな東北のおいしさを、実際に手に取って選べたいものです。



「三陸産 どっしりさんま竜田揚げ」 200g [本体価格] 398円+税

いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック!



「どっしりさんま竜田揚げ」はみやぎ生協の店舗と共同購入・個人宅配で購入が可能です。

※共同購入取り扱い。 ※店舗では惣菜コーナーでご確認ください。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

りらく 2017年10月号