



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振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 ふっくら 寒さばのひもの



石山水産株式会社 大槌工場のみなさん。本社工場は山田町にあり、大槌工場ではさばのみりん漬けやしめさばなど、震災後にはじめた加工度の高い製品の製造を主に行っているとのこと



脂のりの良い盛りのさばは、三陸の恵み。黒潮と親潮がぶつかる潮目にある三陸沖は世界三大漁業のひとつ

和食には欠かせない、焼き魚。皮はパリッ、中はふっくらと焼き上がる「三陸産 ふっくら 寒さばのひもの」は、現在アエル催事場や共同購入での販売が中心ですが、ひものならではの凝縮したうまみと抜群の食感でファンを増やしている一品です。

**厳選した盛りのさばを熟成してよりおいしく**

つくり手は、岩手県にある石山水産株式会社の大槌工場で働くみなさん。「つくる工程が単純だからこそ、素材にこだわりたい」と、三陸沖で獲れるさばのなかでも旬のさばを超えてさらに脂のりの良い「盛りのさば」を厳選して加工しています。その重さは300グラムから400グラム。背まで脂

「三陸産 ふっくら 寒さばのひもの」は、共同購入のみの取り扱いとなります。(コープあおもり、コープあきた、いわて生協、共立社、みやぎ生協、コープふくしま)※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

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



三陸産 ふっくら 寒さばのひもの 4枚340g  
【本体価格】498円+税

りらく 2020年4月号



三陸産のさばは、水揚げの早い巻き網で漁獲される



手際よく下処理。このあと機械で3枚におろしていきます



背中まで脂ののった盛りのさばは、まるまるとして存在感がありました

ののった盛りのさばは、その年によって漁獲量や漁獲時期がバラバラで、現場長の浅田 誠さんによると「昨年は、盛りさばが獲れる期間が10日間くらいいしかなく、水揚げがあったのはそのうちの数日。脂質検査をもとに、納得のいく魚を仕入れました」とのことでした。

仕入れたさばは冷凍保管され、加工当日は低い温度で鮮度を保

たれたまま、下処理や塩水への漬け込みの工程を進みます。「皮がパリッ、身はふっくら」の秘密は漬け込み後のさばから水分を抜く方法にあり、「身の部分と皮の部分で異なる種類の脱水シートをつけていきます」と浅田さんが教えてくださいました。「この工程が、いわゆる『熟成』にあたります。うまみと水分を閉じ込めた状態に仕上げるために、品温の低い一番良い状態のまま熟成させていくのがポイントです。その後は一昼夜冷凍して、包装や各種検査、梱包などを行います。天日干しとは異なる熟成のかたちに取材班は興味津々で見入っていました。

**力をあわせて 東日本大震災からの復興**

「東日本大震災では県内数カ所

にあったすべての工場が被災し、現在の大槌工場が操業を開始したのは平成28年」と話してくださいました。「震災後は、同じ境遇にある地域のみんなでやる気を出し合って、力を集めてこまめややってきました」と振り返ります。「二カ所の工場をあわせると働いているのは約40名です。今後も地元の景気回復や雇用に貢献していきたいから、良いものをつくりたいと思います」

脂のりがよく、ほかほかのご飯が何杯でも食べられそうな「三陸産 ふっくら 寒さばのひもの」は、冷蔵庫で解凍し、強火で焼き上げるのがコツ。大根おろしなどの薬味をお好みで添えてお召し上がりください。



2種類の脱水シートで挟み、水分を抜きながら1時間前後熟成させていきます



「地元の景気回復や雇用に貢献しつつ、今後もいいものをつくっていければ」と石山水産株式会社 代表取締役の石山勝貴さん



石山水産株式会社 大槌工場 現場長の浅田 誠さん。よりよい素材を吟味して仕入れるために奔走していらっしゃいます

古今東北商品の一部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】の商品セット企画もご用意しております。

こちらからチェック!

