



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合いを重ね、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 気仙沼産 亀洋丸 とろっとかつお刺身



気仙沼産 亀洋丸
とろっとかつお刺身
約170g：本体価格680円（税込734円）
約230g：本体価格798円（税込861円）

りらく2025年7月号掲載



阿部長商店の阿部社長、製造スタッフと、カネシメイチの小山相談役

背広の襟にかつおのバッジをつけた、代表取締役の阿部泰浩さん。「気仙沼といえばかつお」と言われるようにブランド化したいと意気込みます



かつおは、春になると黒潮に乗って太平洋を北上、秋には南下してきます。三陸東沖で漁獲された戻りがつおを急速凍結し、一度も解凍することなく刺身のサクに加工しているのが気仙沼の株式会社阿部長商店です。

亀洋丸と手を携えて復興

東日本大震災で東北の水産業が壊滅的な被害を受けたなか、かつお一本釣り漁船・第18亀洋丸（株式会社カネシメイチ所有）は奇跡的に被害を免れ、同年8月には三陸東沖へ出漁、戻りがつおを気仙沼港に水揚げしました。阿部長商店は工場再建後、亀洋丸が8月から10月にかけて漁獲した戻りがつおのほとんどを買い上げ、加工品にしています。

阿部長商店社長の阿部泰浩さんは「魚を獲ってくる漁業者がいなければ我々は水産加工の仕事ができません。お互いに安定した取引を続ける協力関係を結んで共存共栄を図り、気仙沼を盛り上げていこうと努力しています」と話します。



かつおの一本釣り漁船「亀洋丸」



腹側と背側に切り分けられたサク



電動ノコギリで頭と尾を落とし、サクに切り分けます



計量したかつおを袋詰めし、真空状態に



鮮度抜群！とろけるような食感にうっとり



コンベアで運ばれてきた冷凍かつおを処理



株式会社カネシメイチ相談役の小山修司さん。新船を建造中で、さらに漁獲量を増やしていく予定とのこと

カネシメイチ相談役の小山修司さんも頷きます。「ともに先代の頃からお付き合いはありました。震災時はどうなることかと思いましたが、信頼関係は揺るぎませんでした。今後も一緒に頑張っていきたいと思います」

一本釣りと冷凍技術で鮮度維持

亀洋丸はかつおの一本釣り漁船です。漁に出ると、返しのついていない針を使い、腕利きの漁師たちが一匹ずつ次々に釣り上げていきます。網を使う漁法と違い、魚体に傷をつけることはほとんどありません。釣ったかつおは船内の魚倉に入れ、マイナス27度のブライン（不凍液）に浸けて一気に身の中心部まで凍結し鮮度を保ちます。気仙沼港に水揚げされた後は、すぐに阿部長商店の工場に搬入、マイナス55度の超低温冷凍倉庫に保管されます。

上手な解凍でより美味しく

「亀洋丸のかつおは優秀な乗組員によって漁獲、水揚げされるため、質のよさは折り紙つきです。だからこそ商品名にも亀洋丸の名を入れました。脂のりがよく、とろけるような食感を楽しんでください」と阿部社長。

真空パックのまま20分ほど流水で解凍した後、袋から出して水気を取り、ラップをかけて冷蔵庫で30分ほど冷やすと、食べ頃。刺身として味わうのももちろん、カルパッチョやサラダに使うのもおすすめです。

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中！



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入できます。

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