



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2021. 1月3 週号

提出日	12/月	火	水	木	金	土	日
	27	28	29	30			
WEB注文締切	12/月	火	水	木	金	土	日
	29	30	31	1			
配達日	1/月	火	水	木	金	土	日
	12	13	14	15			
翌々週分配達日	1/月	火	水	木	金	土	日
	19	20	21	22			

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのように作ったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

トロカツオ

こんなおいしいカツオは 食べたことがない!

亀洋丸限定のトロカツオ!!

(株)阿部長商店 / 亀洋丸

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

シリーズで紹介

(株)阿部長商店、阿部 泰浩社長は宮城県気仙沼市に本拠地を置く水産会社です。魚の品質レベル、工場の管理レベル、漁業、漁師、地元に対する社会貢献など、どこから見ても、「超」がつく一流企業です。その物語はこれからシリーズで紹介する予定です。

今回はその水産品・水産加工品の中からシリーズ第1弾として、亀洋丸限定のトロカツオをご紹介します。

阿部長商店と、亀洋丸(カネシメイチ)は震災後、力を合わせて復興に取り組んできた仲間です。

最高品質だけに限定

亀洋丸は(株)カネシメイチ 小山 克郎7代目社長の所有する気仙沼唯一の遠洋カツオ一本釣漁船(全長60m、499t)です。3・11の津波被害からは遠洋に出ているため免れました。

阿部長商店はその亀洋丸の獲ってくるカツオなどを一船買いしています。阿部長商店は、亀洋丸が漁獲してくるカツオの中から、さらに最高品質のカツオだけを選び、オルターに出荷していただくことになりました。文字通り日本一のカツオです。



カツオ一本釣りの漁の様子

カツオの刺身もタタキもまさに絶品です。これまでもおいしいカツオを食べてきた私にとっても、こんなにおいしいカツオは初めてでした。

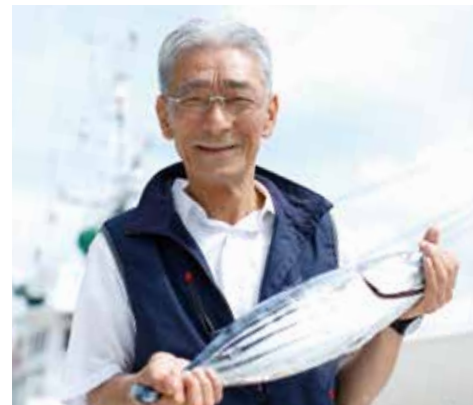
亀洋丸のトロカツオは、「鮮度がよい」「色がよい」「サクにしてからの」色もちがよい」「生臭み・えぐみがない」「脂身がある」などが特徴です。阿部長商店では-40℃で保管しています。家庭の冷凍庫は-18℃くらいなので、届いてからは早めにお召し上がりください。真空パックのまま流水で一気に入凍してください。すこし芯が残っているときにカットするのがおすすめです。

カツオはオメガ3の宝庫です。このトロカツオを食べるなら、まず刺身です。生醤油、しょうが醤油、わさび醤油などが合います。カルパッチョも合います。あら汁も新鮮だからできます。

すぐ食べられずに残った場合は、醤油などで「漬け」に



カツオ刺身



(株)カネシメイチの小山 修司相談役



カツオたたき

して、味噌、にんにく、ネギなどをのせてお召し上がりください。

生カツオ水揚げ日本一

亀洋丸を所有する(株)カネシメイチは小山 克郎社長の祖父、5代目小山 亀吉さんがカツオ節や焼くわを製造していた水産会社の時代に遠洋漁業を始めました。亀吉さんは漁業組合の組合長もしており、高知県や三重県のカツオ一本釣漁船を気仙沼に誘致しました。

今では、気仙沼は生カツオの水揚げで24年間連続日本一です。戻りカツオはよく脂ののって、カツオ節にはむしろしっとり、そのまま刺身用として食べる方がおいしいのです。

震災を越えて

遠洋カツオ一本釣漁船を創業したのは6代目の小山 修司前社長です。3・11の津波でカネシメイチの工場は全壊しました。テレビで観られた方も多いと思いますが、漏れた重油に引火して一面火の海となった気仙沼湾の中にありました。そのため6代目は、それをきっかけに魚の加工をやめ、残った遠洋カツオ一本釣漁船亀洋丸2隻で操業を続けました。

遠洋カツオ一本釣漁船

遠洋カツオ一本釣漁船は、一航海30~40日のコースです。日本人10人、インドネシア人10人、キリバス人10人が乗り組んでいます。返しのついていない針を使い、3kg前後のカツオを1本ずつ傷つけることなく釣り上げていきます。平均で2~3秒に1本釣り上げる腕利き漁師たちの腕は、鍛え抜かれたスポーツ選手のようなたくましさです。

鳥山を目視して探し、トリレーダーやソナーを活用して

カツオの群れを見つけます。船頭(船を操船する船長以外に漁を指揮する船頭がいます)の腕が問われます。

カツオを船の側に寄せるエサは生きたイワシです。バケツ1000杯分約9tのイワシは15℃設定の生けすに活かしています。そのイワシを使い終わると帰港しなければなりません。

完璧なトレーサビリティ

遠洋漁業は1月は休みです。2~4月は南方域、赤道近くまで行きます。5~7月は焼津、房総沖、8~10月は気仙沼沖、11~12月は再度南方へ下がります。

漁獲したカツオはカツオにストレスをかけずに活け締めし、瞬時に急速超低温冷凍され、操業日ごとに船内で保管されています。オルターへ出荷されるカツオは色目よく、脂身のよくなつた、ベストな体重の夏から秋に獲れたカツオです。

全ての加工工程は超低温凍結のまま

亀洋丸が帰港すると、カツオは阿部長商店のHACCPなどの資格を持つ、たいへん衛生的な倉庫に移され、-40℃の超低温で冷凍保管されます。

出荷されるときは、(1)電動ノコで凍ったままカツオの頭・尾をカットし、(2)四つ割りにカットします。(3)刺身用は皮・骨・血合いが残らないようグラインダーでひとつずつ削り、成形します。全て手作業です。タタキ用は血合い付きとなります。

タタキにする場合は、一瞬お湯で表面だけをゆめたあと、わら焼カツオのような強い炎で表面をあぶります。

釣ったときから加工まで、全ての工程が見えている亀洋丸のカツオです。漁師と港職人が作った本場の味です。

オルターへ阿部長商店をご紹介いただいたのは、藤田 八東水産博士からです。現地でHACCPの指導をされ、阿部長商店の品質管理レベルの優秀さを評価されています。

(株)阿部長商店・亀洋丸のトロカツオ

●原魚

亀洋丸が漁獲してきた主に気仙沼前浜のカツオ。夏から秋の脂の一番のつたカツオを選んでいきます。

●加工

<刺身用>

- 1 原料受け入れ(冷凍)
- 2 超低温冷凍庫で一時的保管(-40℃)
- 3 裁断(頭・尾・内臓除去)
- 4 四つ割
- 5 成形(皮取り・骨・血合い除去)
- 6 袋詰め

- 7 真空包装
- 8 金属探知
- 9 ウェイトチェッカー
- 10 超低温冷凍庫で一時的保管(-40℃)

<タタキ用>

刺身用の⑤の成形(皮取り・骨除去)の後に

- 6 焼成
表面だけを強火で焼き上げます
- 7 冷却

の工程が追加されます

市販のカツオの問題点

三陸沖まで北上したカツオは脂身がよくなっています。そのため刺身などに向いています。南方域のカツオは脂身が少ないためカツオ節に向いています。

カツオの赤身色は商品価値を左右します。そのため炭酸ガス(CO2)や一酸化炭素(CO)で発色させるケースがあります。日本国内では一応禁止されていますが、海外では行われることがあります。