



ほんものを たべよう

提出日	9/ 火 水 木 金	10/ 金
	28 29 30	1
配達日	10/ 火 水 木 金	
	5 6 7 8	
翌々週分配達日	10/ 火 水 木 金	
	12 13 14 15	

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・どのようにつくったか」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。

Alter Weekly Order Catalogue

2021.10月2週号

天然だし素材

たいへん濃厚でおいしい、 いわし削り節

ミネラル豊富で子どもの栄養補給に優れています

(株)まるげん

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



左から、かもめ屋の色本 幸代さん、かくまつ岩松商店の岩邊 博行社長、まるげんの2代目 磯部 肇代表と3代目 磯部 真利さん

なんにでもふりかけて

静岡市清水区にある(株)まるげん、2代目 磯部 肇代表は、たいへん珍しいいわし削り節といわし粉を製造しています。

いわし粉は全国的に有名な静岡のB級グルメ、富士宮焼きそばにかかっています。地元、静岡県では、静岡(しぞーか)おでんの“おでん粉”として重宝されています。

かつお節と比べていわし削り節は、味が濃厚で、たいへんおいしく、出汁もよく出て経済的。庶民の味です。値段はかつお節より安いです。本来、いわしはかつおより魚体が小さいため手間がかかり高級品なのです。かつお節と比べてミネラルも豊富なため、とくに子どもたちの栄養補給に優れています。

使い方は、汁物の出汁、お好み焼、焼そば、焼うどん、豆腐、納豆、漬物、オクラのおひたし、おでんなど様々な料理にふりかけるだけ、なんにでも合います。

温かいごはんにはいわし削り節と醤油をかけ、猫まんまにも。

五島列島のカタクチイワシ

原魚のいわしの漁獲海域は長崎県五島列島付近の東シナ海の海域です。



異物混入がないか選別をするスタッフ



いわし節にするためには脂のついていない暖海のおいわしの方が酸化しにくく、向いています。

地元、静岡の駿河湾のカタクチイワシは脂のりがよいため食用には向いていますが、脂が多すぎていわし削り節には向いていません。

加工に使ういわしの種類は主としてカタクチイワシです。ウルメイワシも混ざります。獲れない時にはウルメイワシやマイワシを使うこともあります。

いわし削り節にする原料は、いわゆる煮干です。10~12cmくらいの大きさです。煮干は天草市、長崎市で加工されたものです。いわしを塩茹でして、天日干したものです。この煮干の品質は製品の出来、不出来に大きく関係します。まるげんさんのことをよく理解している長年付き合っている問屋さんがその都度獲れた場所、時期ごとにサンプルで品質を確認しながら仕入れています。

食品添加物を使わず、ていねいな削り作業

九州で煮干にしたカタクチイワシを前日に頭だけ(ハラワタは取らない)取り除き、水に浸して蒸煮し少し柔らかくして、1日置きます。この工程に食塩や食品添加物の使用はありません。そのあと、削りやすい硬さまで天日干で乾燥します。天日干にすることで旨味が増し、生臭さも取れます。この天日干は日焼け、日ぐされをしないよう、たいへん技術を必要とする工程です。

削る前には異物(テグス、木片など)を手作業でていねいに取り除きます。

それから削り機を使って切削します。かなな刃16枚を回転させて削ります。削り節の厚みは手作業で調整します。



かななを削る2代目の肇代表

まるげんは創業から75年です。初代は磯部 源一郎さんです。元は沼津で、焼津で水揚げされたかつおを使ってかつお節を削っていました。まるげんのある静岡県清水区蒲原は、かつお節の焼津、さば節の沼津の中間に位置します。いわし削り節は大正時代に始まった蒲原特産です。

昔は地元駿河湾で獲れたいわしを使っていました。最初は煮干を食べ易くするという発想で削ることを始められたのではないかと考えます。2代目は初代の「原料を厳しく選べ」「研磨技術を向上させろ」という教えを守ってこられました。

海を守る若い仲間

まるげんをオルターで紹介していただいたのは、ツナ缶でおなじみの(株)かもめ屋 色本 幸代さんです。同じくかもめ屋紹介の桜えびの生産者、(有)かくまつ岩松商店の岩邊 博行社長とまるげんの3代目、磯部 真利(まさとし)さんは、桜えびなど駿河湾を守ろうと活動している若い仲間です。岩邊 博行さん、磯部 真利さんの2人とも桜えびの由比漁協所属の仲買人でもあります。製造のこと、流通のことも学び合っています。これからいわし削り節を受け継いでいくのは3代目の磯部 真利さんです。

まるげんの・いわし削りぶし・いわし削りぶし粉末 ND

●原料

煮干 五島列島周辺東シナ海で巻網で漁獲したカタクチイワシ

カタクチイワシが不漁の時はウルメイワシ、マイワシを使うことがある。煮干は長崎県佐世保市や熊本県天草市などの加工業者にて加工し、冷凍保存したものです。

●加工

- | | |
|---------|-----------|
| 1 原料選定 | 2 無頭処理 |
| 3 蒸煮 | 4 放冷・天日干 |
| 5 切削 | 6 計量、袋詰 ※ |
| 7 金属探知機 | |

※風味や色味が変わらないよう真空、窒素ガスを使用。脱酸素剤は製品に臭いがつくので使用しない

●賞味期限

1年 開封後は冷蔵庫保管