



ほんものを たべよう

提出日
6/ 火 水 木 金
28 29 30 1

配達日
7/ 火 水 木 金
5 6 7 8

翌々週分配達日
7/ 火 水 木 金
12 13 14 15

2022.7月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

マグロ

マグロ資源を守る 延縄漁

品質も守れます

(株)マストミ

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



マストミ従業員のみなさん

延縄漁へのこだわり

徳島県のマグロ卸売業、(株)マストミ 榎富 俊二 会長(二代目)は、マグロ資源を乱獲から守るため、昔ながらの延縄漁にこだわっています。

マグロの食文化の認知から世界的に水産物の消費が増大した結果、現在、世界で一般的に行われている漁法は、一網打尽に漁獲する「巻網漁」になっています。これでは未成魚の個体数の減少に直結し、マグロ資源の枯渇を招いてしまいます。

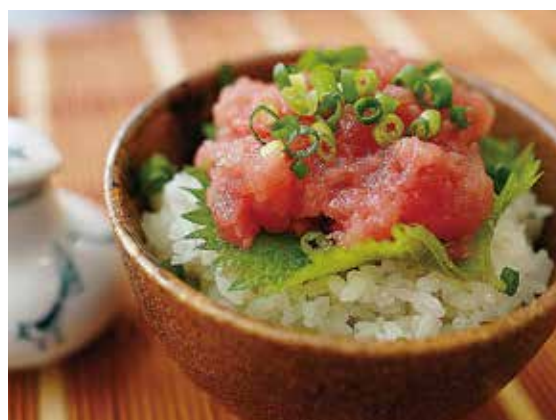
また、延縄漁の原料魚の方が巻網漁と比べて魚に傷がつきにくく、より丁寧な処理を行うことができ、品質の良いマグロを扱うことができます。

南マグロがおすすめ

マストミ取り扱いのマグロには、インド洋の南マグロと太平洋のマグロがありますが、海洋汚染の観点からは、オルターとして、南マグロの方をおすすめします。

オルターいちおしはネギトロ

マストミとオルターの提携は、私の徳島時代からの長いお付き合いです。徳島県漁連の紹介で、最



初に取り組んだアイテムは「ネギトロ」でした。「ネギトロ」はマストミの代表的製品です。

マストミのネギトロの特徴は(1)鮮度の良いマグロ独特のモチツとした食感のあるメバチマグロを使用しています。鮮やかな色、深い旨味、そして弾力のある食感を大切にしています。一般的なネギトロでは赤身やトロを冊取りしたあとに残る端材をペースト状にして使うことが多いのですが、マストミでは刺身グレードの原料を使用しています。(2)独自の粒を残す製法にこだわり、マグロの味わいととも、食感を楽しめるようにしています。一般的なネギトロのようにペースト状にしてしまうと、マグロの食感を損なってしまいます。(3)オルター仕様の国産菜種油を使用しています。遺伝子組み換えの心配もありません。(4)酸化防止剤など食品添加物無添加です。素材そのものの力のある品質の良いメバチマグロを使っているから、ごまかすための食品添加物を必要としません。(5)マグロのような大型魚には強く太いスジがあります。これをそのまま使

うと食感を損ねます。このスジや血合いを機械や丁寧な手作業で除去しています。除去したスジは捨てていません。加熱すると柔らかくなり、旨味がでるので、ミンチ加工してお惣菜に有効活用しています。

遠洋漁業からの出発

マストミは1951年、神奈川県三崎を拠点としたマグロの遠洋漁業からスタートしました。現在は静岡県から原料魚を購入しています。創業家の「榎富」が徳島県の南部地方出身で、代々網元をしていた関係で、徳島県でのマグロの卸売業、「ネギトロ」などの食品製造業を営んでいます。

2004年3月には生マグロ業界として4番目となる、HACCPを導入しました。原料の入荷から製造、出荷までの工程において、健康被害を引き起こすような衛生管理上の危害を未然に防止するためです。

