



ほんものを たべよう

提出日	9/ 火 水 木 金
	10 11 12 13
配達日	9/ 火 水 木 金
	17 18 19 20
翌々週分配達日	9/ 火 水 木 金
	24 25 26 27

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

2024.9月3週号

魚介類

限られた水産資源を活かして

第67回全国水産加工たべもの展 水産物つくだ煮部門 水産庁長官賞受賞

丸友しまか(有)

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)

ごはんがすすむ、ネオニコフリーのお惣菜

岩手県宮古市にある丸友しまか(有)の島香 尚会長が新しく開発した「真イワシの甘辛煮」がこの度、第67回全国水産加工たべもの展水産物つくだ煮部門にて、全国より出品された283点の中から、2位にあたる水産庁長官賞を受賞されました!

圧力鍋を使わず、大きめの真イワシを4時間かけてじっくりと炊き上げているため、骨まで柔らかく、ほどよい甘辛さが食欲をそそる仕上がりとなっています。オルターへは特別に、調味料にUsina Sao Francisco S/Aのブラジル産有機砂糖(オルターカタログ2022年9月2週号参照)、ヤマヒサの有機しょうゆ(オルターカタログ2016年10月1週号参照)、赤穂の天塩を使用したネオニコフリー仕様のものを製造していただいています。

流水もしくは冷蔵庫で解凍後、そのままごはんのおともやお弁当の一品、酒肴としてお召し上がりいただけるお惣菜です。2歳になる私の子どもも大好きで、ごはんに混ぜ込んでおにぎりで食べるのがお気に入りです。私はそのまま骨まで食べてしましますが、気になる方は取り除いてください。



宮古湾



地球温暖化の影響は海にまで

元々三陸沖は、世界の中でも特に魚種も漁獲量も豊富な好漁場として、世界三大漁場のひとつと呼ばれていました。三陸沖は黒潮(暖流)と親潮(寒流)がちょうどぶつかる潮目で、太古の海洋深層水が湧き上がり、魚のエサとなるプランクトンがたくさん発生します。このプランクトンを求め、小魚が集まり、さらに小魚をねらう大型魚が集まってくるからです。

しかし今、この三陸の海にも異変が起きています。親潮の勢いが弱まり、南から流れてくる黒潮が北上しているのか、ブダイやサワラといった暖海の魚が見られるようになってきました。逆に、かつては主要魚種であったサンマやサケなど、寒海の魚の漁獲量は激減しています。オルターと丸友しまかがお付き合いを始めた約20年前と比べても、宮古市魚市場の年間水揚高は半数以下にまで落ち込んでしまいました。これらはすべて、地球温暖化によるものと思われる海水温の上昇が影響していると考えられます。

ですが、悲報ばかりではありません。近頃、三陸沖で真イワシの漁獲量が増加傾向にあるのです。海水温の上昇に伴い、真イワシ自らが生息に適した水温の場所を求めて北上していることが要因といわれています。「真イワシの甘辛煮」も、こういった経緯から、たまたま脂のりの良い真イワシをた



左から丸友しまかの島香 尚会長、典子専務、友一社長

くさん買い付けられたことが開発のきっかけでした。

2代目である島香 友一社長は「2011年の東日本大震災以降、海の様子が変わった。水産資源は有限であるからこそ、年々苦しくなっている。今日ある魚が明日あるとは限らない」とおっしゃっていました。まさに、あるものでなんとかしていくしかない状況になってきています。

「加工もできる魚屋」を目指して

家庭で魚を調理することは、現代人にとってすごく億劫なものです。実際、昔に比べて魚を調理する人、食べる人が減ってきているためか、日本の国民一人あたり一年間の食用魚介類の消費量は、2001年の40.2kgをピークに、2022年には22.0kgまで減少しています。日本人の魚離れが深刻化しているのは明白です。

魚屋だからといって、魚をそのまま売るだけでは、やがて時代の流れに取り残されてしまう。そんな懸念を解消すべく、丸友しまかではこれまで、自ら目利きした三陸前浜の新鮮な魚を原料に、数多くのお惣菜を開発してきました。加工し、付加価値をつけることで、もっと気軽に魚を食べてほしいという想いから、水産製品製造業の営業許可証を取得し、「加工もできる魚屋」としてたくさんの消費者の願いを叶えています。

もしこんな品ものがあつたらいいな、などといった意見がございましたら、気軽にオルターまでお聞かせいただけないでしょうか。日頃から家庭の食卓を支えている会員の皆さんの何気ない声が、より良い開発・改善のヒントとなります。ぜひご協力ください。



真イワシカット

丸友しまかの 真イワシの甘辛煮

●原料

- イワシ 三陸北部沖産 ND
- 浄水
- 有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A・ブラジル
※オルターカタログ2022年9月2週号参照
- 有機しょうゆ
ヤマヒサ・香川県 ND
※オルターカタログ2016年10月1週号参照
- 赤穂の天塩 赤穂化成・兵庫県

●製造工程

- 1 原料マイワシを解凍(冷蔵庫で一晩)
- 2 マイワシの処理
(頭部・内臓・血合い等の除去後、流水洗浄)
- 3 各種調味料を調合する
- 4 鍋に調合した調味料とマイワシを投入
- 5 4時間加熱
- 6 冷蔵庫にて冷却
- 7 計量・袋詰め・真空包装
- 8 金属探知機による異物検査
- 9 急速冷凍(-35℃で4時間)
- 10 専用ケースにて保管(-25℃)
- 11 打刻・出荷