



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	12/金
	28	29	30	1
配達日	12/火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週分配達日	12/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

2017.12月2週号

練り製品 FISHJELLY PRODUCTS

ぎゅっと魚の味が詰まった 昔なつかしい練り製品

五島の魚を使った絶品蒲鉾、すり身揚げ。

(株) 浜口水産

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)



濱口 正秀社長、濱口 清隆常務、濱口 貴幸専務(写真右から)

たいへんおいしい味

長崎県五島列島、富江町の(株)浜口水産 濱口 正秀社長は、現在国内で一番おいしいのではないかと私が思う練り製品を作っています。

五島のおいしい魚が原料

味がよい最大の理由は、五島列島周辺で獲れる豊富でおいしい新鮮な魚を原料としていることです。五島列島の魚がおいしい理由は、前週2017年12月1週のオルターカタログでご紹介した通りです。

朝獲りの魚をその日のうちに すり身へ加工

浜口水産では水揚げされた朝獲りの原料魚を、新鮮なその日のうちにすり身(おとし身)まで加工して、冷凍保管します。プリンプリンの良質なすり身にするためには、魚の鮮度が重要です。

基本すり身を洗いません

浜口水産では、今日一般的に行われているすり身の水洗いは行っていません。魚のすり身を洗っているそもその理由は、魚の鮮度が悪く、臭みが出てしまうのを取り除くために行っているわけで、朝獲りの五島の魚を使っている浜口水産では水洗いを行う理由がないからです。だから、魚の旨味を失うことなく、ぎゅっと濃縮したおいしい練り製品に仕上がっているのです。旨味たっぷりの魚には、 unnecessary 化学調味料などでの味付けも必要ありません。

原魚の味を活かすため、 最低限の調味料を使用

魚以外の原料にもこだわっています。すり身加工に欠かせない塩は長崎県の複数の海水塩をブレンドしています。砂糖は使わないか、最低限に抑えています。食品添加物

(合成着色料・保存料・化学調味料)は一切使用していません。

オルターへはつなぎの粉類を使わない、無でん粉製法のもの原則的に出荷していただきます。

浜口水産の練り製品の魚以外の副原料は、できるところからオルター仕様で切り替えていただく予定です。とりあえずは暫定仕様で取り扱いを開始します。

行商の余った魚で作った 「すり身揚げ」が評判に

浜口水産の創業は78年前の、1939年(昭和14年)です。濱口正秀社長の曾祖母(濱口サヨ)が創業者です。サヨさんはご主人といっしょに漁業に携わっており、自ら獲った新鮮な魚を行商して生計を立てていました。当時は島の人口も今より多く、活気に溢れていました。サヨさんはやがて他の漁師が獲った魚も買い取り、また近所の主婦たちを雇って行商をしてもらうなど、事業を拡大していきました。

その中で、売れ残った魚を捨てたり、釣りのエサにするのもつたいないと従業員に言われ、「すり身揚げ」にして、魚と一緒に行商するようになり、それがとてもおいしく評判になり、魚よりも多く売れるようになったのが創業のエピソードです。

無添加は消費者のニーズから

1975年(昭和50年)に正秀社長の父、3代目(現会長)正剛さんが社長に就任して、浜口水産は飛躍していきました。

大阪の百貨店で開催される「地方物産展」で蒲鉾を売り始め、こだわりや「無添加」を求める消費者の生の声を聴けるようになって、現在の製品の原形ができ上がっていきました。

自社でのすり身加工は 蒲鉾づくりのいのち

現社長、4代目の正秀さんが、かつて「大手水産会社から安い冷凍すり身を仕入れて加工の方が合理的だ」と、3代目と激しい議論になった時、3代目は「自社で魚を

すり身にしなくなったら、蒲鉾屋ではなくなってしまう」と4代目を諭しました。

今では、「アジ」「トビウオ」「イワシ」「カマス」「エソ」「シラ」など五島の港で水揚げされた、新鮮かつ多種類の魚を原料に、各種練り製品をすべての工程を自社工場で一貫して製造しています。

魚のすり身加工の全工程を自社で行っているのは、長崎県内でもほとんど例がありません。味や食感を左右する重要な工程は、手作りによる製法を今でも守っています。港で水揚げされたばかりの新鮮な魚を自社で捌くことで、季節ごとに異なる魚の状態を自らの目で見極め、その素材の味を最大限活かすよう、処理・加工・ブレンドすることができるのです。

手間をかけてもほんものの味を守る

正秀さんは今となっては、手間はかかるものの、ほんものの味を追求するという社の原点を守り通してよかったと感じています。

私が子どもの頃は、浜口水産のようなプリプリとした蒲鉾やおいしい練り製品は珍しくはなく、各地にもまだありました。しかし、現在は大手水産会社のすり身を使う蒲鉾ばかりになって、浜口水産の製品がたいへん貴重な品となっています。



浜口水産の練り製品

●原料

五島列島周辺の鮮魚 アジ、ブリ、ソウダカツオ、シラ、トビウオ、エソ、イワシ、カマス、タチウオ、真鯛、ブダイ、チヌ、カワハギ、サンマ、キビナゴなど、シーズンに獲れた魚をすり身に加工して、1年分冷凍保存します。
食塩 長崎県産の海水塩に、地元五島富江産の海水塩を独自にブレンドして使用

※以下の原料は、表紙ご紹介の時点で暫定原料を使用しています。自家製加工すり身はすでに獲れた時期に保管されています。今後の加工の際にはオルター用として漸次オルター仕様に変更していただく予定です。
たまご、黒糖、植物油、でんぷん、醤油、昆布だし、しいたけだし

●製造工程

- 1 水揚げ直後の原魚をすり身までに加工し、冷凍保管
- 2 すり身を解凍し、原料を調合・混合して製品に仕上げ、「粗挽き」のすり身(頭・皮・骨・内臓除去したもの)、「白いきめ細やか」なすり身(脂や血を除去したもの)をブレンドすることで、魚の味がぎゅっと詰まった蒲鉾ができます。