



# ほんものを たべよう

提出日	4/火	5/水	木	金
	30	1	2	3
配達日	5/火	水	木	金
	7	8	9	10
翌々週分配達日	5/火	水	木	金
	14	15	16	17

2019.5月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

### オルターの提案

本日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。

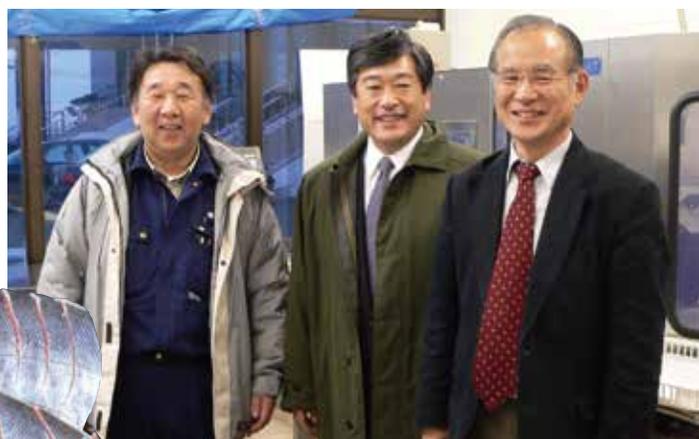
○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 鮭 SALMON

# 木を植え、海を守って育てた オホーツクの秋鮭 加工にも薬品を使いません

## 標津漁業協同組合

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



藤田 八束博士、元標津漁協組合長・佐賀 淳悦さん  
産地加工センター・林 邦彦さん(写真右より)

### 水揚げ段階から氷を使って鮮度を守る

標津漁業協同組合では、川に戻ってきた鮭から卵を取り、稚魚を育てて放流し、4年後の初秋に戻ってきた鮭を定置網で漁獲しています。

漁獲した鮭からいくらを取ることはもちろんですが、魚体も食用として大切に扱っています。定置網で水揚げする段階から大量に氷を打って、低温で鮮度を保ちます。一般的にはこのように氷を使われることは珍しいことです。

### 山に木を植え海を守る

標津漁協では、周辺の河川・流域の山に木を植える活動をしています。鮭がずっと帰ってくる環境を守るためです。

### 海を薬品で汚しません

海を守るために、合成洗剤や化学薬品を使いません。例えば、漁獲後の船の洗浄に、普通は超強力な洗浄剤や次亜塩素酸ソーダを使いますが、標津漁協では海水を流しながらデッキブラシで擦り洗いをするだけです。

### オルターの調味料で加工

こうして水揚げした秋鮭を酸化防止剤など薬品を使わず、無添加で生秋鮭や塩秋鮭の切り身に加工します。塩鮭に使う塩は、赤穂の天塩です。

いくらは鮭から原卵を腹出ししたあと真水で洗浄し、水切り後、卵粒分離し、水道水より高めですが、20ppmに調整した次亜塩素酸ソーダ溶液を流しかけて殺菌し、真水で洗浄、水切り後、オルターの調味液に漬け込み、製品化しています。

### 水揚げ国内6~8位

標津町は、北海道の最東部の小さな町です。知床連山のふもと、知床半島と野付半島に抱きかかえられるように位置しています。昔からこの町の人々の暮らしを支えてきたのは、目の前に広がるオホーツク海の海の幸。中でも、標津漁協の定置網の鮭の水揚げは国内6~8位です。

町が一番活気づくのは、秋鮭が港に水揚げされる初秋。全国から学生やフリーアルバイターの若者が駆けつけ、最盛期の労働を手伝います。

### 地域HACCPでトレーサビリティを確率

標津漁協の鮭は、漁獲高が大きいだけでなく、地域ぐるみでHACCP(危害分析・重要管理点監視)に取り組み、漁船ごとのトレーサビリティを確立しています。

この取り組みのきっかけは、1991年の全国的な魚価安でした。「これまで通りのやり方では大きな打撃を受ける」…そんな危機感が漁師たちを動かしたのです。安い海外の水産物が怒涛のごとく押し寄せ、安さにひかれた消費者が海外産の水産物を求め、国内の水産が年を追うごとに追い詰められていく危機感もありました。

そこへ追い打ちをかけるように、1998年には隣町の別海町で加工された醤油いくらが0-157汚染騒ぎが発生。同じいくら加工で生計を立てている標津町の加工業者も大打撃を受けました。そこで標津漁協では、トレーサビリティを確立し、衛生管理を徹底するためにHACCPに取り組んだのです。

その地域HACCPを指導している前田 八束水産学博士からオルターへご紹介がありました。

### 地球温暖化で不漁

この素晴らしい標津の鮭が、白鮭であるというだけの理由で日本の消費者から敬遠され、中国に安く買いたたかれていた時代がありました。近年は海水温の上昇が原因と思われる不漁で魚価が高騰し、私たち消費者も漁師さんも、ともに苦しんでいます。

### 白鮭の方が紅鮭より高品質

外国産の紅鮭の方が品質が高いと思こんでいる消費者が多いのですが、じつは白鮭の方が味・風味など品質は上なのです。ちなみに白鮭といっても身の色目は赤やピンクです。鮭は本来白身の魚で、赤い色はエビなどのエサの色がついているだけです。今の日本の消費者は、大手水産会社の商魂にのせられて、安全でおいしい国産の鮭の良さを見失い、酸化防止剤などの心配のある、高価で、しかも大して質の良くない外国産を買わされているのです。

## 標津漁業協同組合の 鮭

### 原料

標津町前浜の定置網に入った鮭。毎年5月の初め頃、標津からオホーツクに向かって旅立った稚魚が放流してから4年後の初秋に戻ってきます。漁船の乗組員は健康チェックを受け、健康な人のみが乗船します。病原菌に汚染していない健康な鮭を水揚げします。

### 加工

- ①定置網から上げた段階で氷を打って、適切な温度で鮮度を保ちます。水揚げに際しては使用海水の清浄度がチェックされます。傷ついた魚や変死したものは除去します。選別後の鮭は氷と海水の入ったタンクに入れ、断熱シートをかけます。魚体温の上昇を押さえるだけでなくカモメやカラスのつきやふんから守るためです。
- ②雌鮭は腹から卵を取り出します。内臓を取った雄および雌の鮭は-38℃で直ちに凍結させ、-25℃で凍結保存します。
- ③出荷前に解凍し、3枚におろします。
- ④生秋鮭フィーレは、その荷姿のまま切身にします。塩秋鮭は赤穂の天塩を使用した塩水(12%)を注入後、冷暗所(4℃)に一昼夜寝かせたものを同様に処理します。

### 市販の鮭の問題点

鮭は本来白身の魚です。身の色はカニなどエサ由来の色で、色の鮮やかさは必ずしも味、品質の良さとは関係ありません。

遠い外国から運ばれてくる紅鮭は、酸化防止剤などの使用が心配です。身を赤く見せるため赤色の着色料で着色されているケースさえあります。

国産の鮭はすじこやいくらを取る目的のため、これまで身の鮮度保持に大した気配りが行われていませんでした。一般的には標津のように大量に氷を使った鮮度保持はしていません。使用する塩によってはあざ辛い塩ザケにもなります。

鮭は宮城県で養殖されており、養殖魚には畜産と同様、エサや飼いや方に抗生物質をはじめ、動物医薬品や飼料添加物などの問題があります。

モンサントの子会社、アクアバウンティ・テクノロジーズ社が遺伝子組み換え技術で巨大化させた鮭を開発し、カナダで2017年に切り身で流通を始めています。

## 標津漁業協同組合の 無添加いくら醤油漬

### 原料

- 鮭卵…左記
- 醤油…日東醸造(カタログ2010年5月4週参照) 三河白たまり
- 純米酒…大和川酒造の純米料理酒・蔵の素
- みりん…角谷文治郎商店の三河みりん(カタログ1998年12月1週参照)

### 加工

水揚げされたメスザケから、その日のうちに採卵し、醤油漬に加工します。一昼夜熟成したあと冷凍保管します。

- ①水揚げしたサケから原卵腹出し
- ②原卵洗浄
- ③水切り
- ④卵粒分離
- ⑤次亜塩素酸ソーダ溶液(20ppm濃度)に浸けて殺菌
- ⑥真水で洗浄
- ⑦水切り
- ⑧鮭卵を醤油、純米料理酒、三河みりんを混合した調味液に漬け込み
- ⑨調味液から出し、一昼夜夜切れと熟成を行う
- ⑩選別・計量
- ⑪金属探知
- ⑫卵皮、卵紐等除去(目視による)
- ⑬チルド保管(10℃以下)
- ⑭急速凍結(-40℃)
- ⑮冷凍保管

### 市販のいくら醤油漬の問題点

いくらにはゼラチン、植物油、着色料などで人工的に作られた工業製造も登場する時代です。こんな二せいくらは論外として、生鮮いくら製品にも鮮度や使用する調味料に問題があります。

標津漁協のように定置網から水揚げした時点以降、氷を使って水温管理を行ってればサケの鮮度が保てるのですが、一般には常温で水揚げをし、採卵作業をしています。その段階で鮮度が低下することになります。

採卵した卵は次亜塩素酸ソーダにより塩素消毒され、調味液に漬けられます。調味液には醤油、砂糖、塩、グルタミン酸ソーダを含む調味料など安くて粗悪な材料が使われています。当然キャリアオーバーで各種食品添加物を含むことになります。そのため市販のいくら醤油漬は、化学的な嫌な臭いがあったり、おいしくないため、好き嫌いのある食べものになってしまっています。