

▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

～ 愛媛県・(有)カネモ ～

特集

漁師(森水産)が漁獲→茹であげ→パック詰めまで一貫管理しているから自信があります



商品案内などで“お魚仕入れ担当・松井の選んだ逸品”として紹介している「漁師がつくった釜あげしらす」。6月末～8月半ばの、脂ののった旬の時期に獲れたものを1回凍結でお届けするのが“ワンフローズン”の釜あげしらすです※。

※通常出荷されるものは、この時期に獲ったものを一度冷凍保管します

しらすが製品になるまで最短10分! この速さがおいしさのヒミツ!

この時期ならではの、漁～釜あげ工程～パック工程を見せていただきました。



パッチ網という漁法。鮮度を落とさないように獲れたらすぐ水を入れる



港に船をつけ、ポンプで工場へ運ばれる



真水で2回洗浄し、すぐに釜あげ



下から風をあて水分を飛ばし、冷却装置で冷やし込む



併設の工場へ運ばれ、選別・パック詰め

この地域は、しらす・いかなご・いりこや、鯛・カレイ・ハギなど様々な魚が豊富に獲れる海。森水産の森社長が「自分たちの手で獲った間違いのないものを自分たちの手で加工して販売したい」と加工工場のカネモ水産を設立した歴史があります。この漁獲から最終製造までの“一貫管理”の優れた点は、沖で漁をしている漁師と釜場が無線でやり取りをし、港に帰って来るタイミングまで見計らった連携プレーで加工までを一気に行えることです。さらに、船から直接ポンプで吸い上げ釜あげまで自動で行うので、外気に触れにくく鮮度が保たれます。

最盛期は、朝から晩まで休みなく獲り続け、茹でる釜もフル稼働。釜あげした後の冷やし込みも素早くできるように特殊な装置を通すんですよ。

一回だけの凍結で製品にするのはこの時期ならではの、びっくりするぐらいふっくらしているから、この“ワンフローズン”の釜あげしらすは、ぜひ食べていただきたいですね。

おすすめの食べ方は、炒り卵に解凍したしらすを乗せた「しらす丼」! そのほか、お吸い物に入れてもおいしいですよ。



有限会社カネモ 営業部 堀井さん

漁師がつくった釜あげしらす

8月2回・9月2回 20gx3 冷凍

本体298円 (税込322円)

“ワンフローズン”のしらすはこの2回だけ!



旅する

パル子ちゃんブログ

「あっという間に茹でられて、パル子びっくり!!」の巻

ブログにこぼれ話を載せています。見てね♪

<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html