

高知産の稲わらで かつおを焼くから 香ばしいんです



天井まで届くくらいの大量の「稲わら」の前で製造部の明神亮太さん

「わら焼き戻りかつおタタキ」～明神水産(株)～

高知県内の稲刈りをする農家から、機械を使わず1メートルもの長いサイズに手で刈ってもらった稲わら(短いと

藁で焼くことでくさみを取り香りをつける

一般的には炭焼きのタタキが多い中、土佐地方では伝統的にわら焼き製法が採用されてきました。その伝統を守り、稲わらで焼いているのが「わら焼き戻りかつおタタキ」です。

高知では藁焼きにします

パルコープの組合員さんと明神水産さんが1998年に一緒に開発した添付タレは、高知県産の柚子を使ったこだわりのタレです。わら焼きかつおにピッタリのさっぱりと食べやすいタレに6年ぶりに戻って、6月2回からコラボ商品として「わら焼きかつおタタキ」がデビューしています。

パルコープ組合員さんと一緒に作ったタレ

すぐ燃え尽きてしまうので取りに行くと、年間2万束を確保しています。わらは、火をつけると背の高い70℃以上の高温の炎が一気に上がります。その火でかつおの皮を炙ることで、皮の際にある生臭さの原因になる脂を焼ききり、わらの香ばしさが加わりま

お願い!
必ず流水解凍をお願いします。半解凍の時にスライスするときれいに切れます。

組合員活動委員会8名が訪問しました 6/20・21

わらを確保するためにとっても苦労されているということを知りました。農家の高齢化や減反もあり手刈りのわらが少ないので、「わら部隊」によって契約農家へ出向き収集されています。都島南地域活動委員会 内山光江さん



冷凍
わら焼き戻りかつおタタキ
350g(2~3ブロック)、タレ付
8月1回 698円



cooking

Pa・ぱっとクッキング 42

材料・2人分
かつおタタキ…100g
たれ…1袋
にんにく…1片
ご飯…茶碗2杯
④梅干果肉…2個
⑤マヨネーズ…大1
新玉ねぎ…1/2個
卵…1個
大葉…5枚
サラダ油…適量



1人当り
405Kcal

作り方

- ①フライパンに油を熱し、弱火でにんにくの薄切りと食べやすく切ったかつおを軽く炒めて取り出し、添付のたれに浸けておく。
- ②ご飯に④を入れて混ぜておく。
- ③①の鍋でみじん切りの玉ねぎを炒め、溶き卵を入れて半熟状になったら②のご飯を加え、手早く混ぜ、かつおを浸けたれごと混ぜ合わせ、大葉のせん切りをのせる。

材料・2人分
かつおタタキ…100g
たれ…1袋
キムチ…100g
新玉ねぎ…1/2個
大根…5cm
ピーマン…1個
きゅうり…1/2本
トマト…1個
かいわれ…1/2パック
ごま油…小2



1人当り
180Kcal

作り方

- ①かつおは食べやすく切って、添付のたれにつけておく。
- ②ボウルにスライスした新玉ねぎ、細切りの大根、ピーマン、きゅうりと、ザク切りのトマトを入れて、ざっくりと混ぜる。
- ③②に①をたれごと加え、キムチ、ごま油を入れてひと混ぜし、かいわれを散らす。

キムチがドレッシングの代わりです

かつおタタキサラダ