

▶ 12ページより続く

生産者さん おじゃましてす

特集 おいしさの三つのこだわり

～川口水産・うなぎ蒲焼～

土用の丑には、ぜひとも食べたい「うなぎの蒲焼」。多くの組合員さんが「やっぱりウナギは生協のが一番」と言われます。おいしさのこだわりをお聞きました。



配送支所職員が川口水産の工場に見学(5/23)



その1「泥臭くなくておいしい」

「今までで一番泥くさくなくておいしかった」と言ってもらって嬉しかったです。

養鰻場ようまんじょうで育ったウナギが保管される「立て場」では、有田川水系の地下水をかけ流しにして、完全に泥臭さが抜けるまで試食検査を行います。5人の検査員からOKが出るまでは蒲焼製造はせず、完全に臭みを抜いています。



(桶の中)



【立て場】

うなぎは桶に入れて積み重ね、上から地下水を24時間以上かけ流して泥抜きします



川口水産
 専務取締役
 川口さん

その2「タレがおいしい」

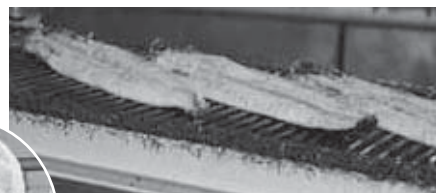
「タレだけ売って欲しい」と評判の“自家製のタレ”。捌いた活ウナギの頭からとったエキスを使って作っています。また、ベースの醤油にはCO・OP醤油でおなじみ、大醬(株)さんの濃口醤油と旨味うまみが強い再仕込み醤油の2種類を使い、着色料など添加物は使っていません。焼きあげ用に“味付け用”“色付け用”“照り付け用”の3種類のタレをくぐらせ、製品パックのタレは、サラッとして“ご飯によくあう”タレ。添付の和歌山県産の香り高い山椒ともよく合います。



タレ製造部課長
 西本さん

その3「香ばしくておいしい」

タレ焼き前の白焼きは、“しっかり焼く”から良いんです。両面から強火の遠火で焼いた後に、身の面だけさらに焼いて濃いキツネ色になった“白焼き”は、皮身の間の生臭みが消え小骨が焼き切れています。皮も身も柔らかくするために低めの温度で長めに蒸してから、自慢のタレ3種にくぐらせながら焼いて色を出していくので香ばしい蒲焼になります。



“すだちぼん酢”添付の商品「うなぎ白焼」もさっぱりしておいしいですよ。工場長の上西さん

プロがおすすめ

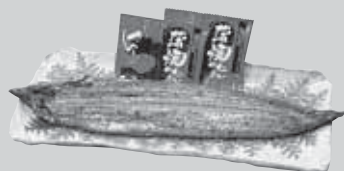
冷凍うなぎをご家庭でおいしく食べるには…



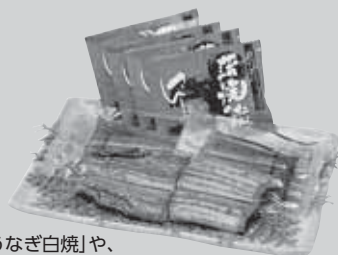
ふっくら香ばしく、
 焼きたての風味が
 よみがえりますよ

- ① 解凍は湯せんが最適 (一尾タイプは長いので、内袋のまま流水解凍で少しゆわめて、フライパンなど大きな鍋で湯せんが便利)
- ② 開封して火であぶるか、オーブントースターで表面を軽く焼く
- ③ タレを先にご飯に7割かけ、うなぎをのせてから残りを上からかけます

川口水産
 うなぎ蒲焼
 (タレ・山椒付) 冷凍
 200g(1尾)
 7月3回 1,880円



川口水産
 うなぎ蒲焼カット
 (タレ・山椒付) 冷凍
 160g(4切)
 7月3回 1,680円



※他にも「食べてSmile」で「うなぎ白焼」や、「きざみうなぎの蒲焼」も掲載しています。