

機関紙せいきょう

根っこの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots.84

2022年12月 発行

鳥取県生活協同組合



【特集】CO・OP無漂白数の子

五感で楽しむ

生協の数の子

なぜ「数の子」と呼ばれているか、存じてしょうか。

諸説ありますが、昔は「シンのことを「カド」と呼んでおり、「シンの子である数の子は「カドの子」が徐々に変化し、現在の「数の子」になったようです。

また、おせち料理を代表する「三つ肴」にもある数の子は、子宝に恵まれますように、子孫が繁栄しますようにという願いが込められており、「二親とニシンをかけて」「二親健在」にも通じる縁起物とされています。

数の子は五感で楽しむ食材と言われており、見た目の色と形、香り、味、そして噛んだ時のポリポリとした食感(音)を楽しむことができます。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～

鳥取県生活協同組合

鮮度が良いからできる

「生協の無漂白数の子」

生協の数の子は、漂白や殺菌等の処理をしなくても食べられる、

鮮度の良い数の子のみを使用しています。

鮮度にこだわるからこそ、数の子本来の味や風味、色、

ポリポリとした食感を味わうことができます。

日本生協連 水産部の長野嘉之氏にお話をうかがいました。

原料にこだわった数の子

かつて数の子の原料であるニシンは北海道で大量に漁獲されていましたが、戦後突如としてほとんど獲れなくなっていました。1960年代には数の子は今よりもとても高価な商品でした。そのため日本生協連では北海道で作られていた数の子に近い品質のものを求めて、品質に定評のあるカナダへたどり着きました。その頃の数の子といえば漂白されたものが一般的でしたが、できるだけ追加物を使用しないという考えから、

1973年に漂白剤を使用しない『C.O.P無漂白数の子』を開発しました。また、カナダ産の中でも太平洋側のニシンの卵を主に使用しています。大西洋産のニシンは砂に埋めるように産卵するので、粘り気が必要なく食感の柔らかい数の子になります。一方、太平洋産のニシンは卵を海藻に産み付けるので、海流に流されないように卵が粘り強くなり、ポリポリとした食感の数の子になります。

また、カナダ産の中でも太平洋側のニシンの卵を主に使用しています。大西洋産のニシンは砂に埋めるように産卵するので、粘り気が必要なく食感の柔らかい数の子になります。一方、太平洋産のニシンは卵を海藻に産み付けるので、海流に流されないように卵が粘り強くなり、ポリポリとした食感の数の子になります。

数の子は見た目の色と形、香り、味、食感、噛んだ時の音を楽しむ食材でもあるので、本来のおいしさを味わっていただくために、最大限に引き出すことのできる原料にこだわっています。



味付数の子

ハローコープ 次回企画 12月4回



ているので、数の子本来の食感が最も味わえる商品です。最近主流になってきた味付数の子は解凍するだけで、簡単に召し上がることができます。

また、味付数の子は無漂白数の子を塩抜きし、かつおの出汁と醤油の風味の調味液に漬けています。お届けするまでに味がよくしみ込んでいるので、味付けする手間もないので、お手軽に美味しい数の子が食べられると好評いただいています。解凍する際には冷蔵庫で時間を掛けて解凍すると、数の子本来のポリポリとした食感がよく感じられます。

鮮度が良いからできる無漂白

すべてのニシンから無漂白数の子ができる訳ではなく、鮮度が良いニシンからでないといふ無漂白数の子は作ることができません。漂白すれば鮮度が落ちたニシンから作っていても見た目の見分けはつかなくなってしまいますが、数の子本来の風味や食感は失われてしまいます。

日本生協連では毎年4〜6月の数の子加工の時期にはカナダ・バンクーバーの現地に職員が駐在し、色や形だけでなく、味や匂いなどが無漂白数の子の基準を満たしている

こぼれ話

ニシンを求めて

1971年以降、ニシンを求めてカナダへ。カナダのプリンスルパート漁協と取引を開始しました。その生産基盤を築くために技術指導をお願いしたのが「余市郡漁業協同組合」でした。生協の無漂白数の子は、日本の生協、余市郡漁協、カナダの漁協の協同組合間の提携事業として生まれた商品と言えます。



ちよつと豆知識

日本人と数の子の歴史

ニシンは世界各地で獲れますが、その腹子である数の子を好んで食べるのは、日本人だけのようです。古くは室町幕府13代將軍足利義輝に献上されたと伝えられますが、当時のものは「干し数の子」でした。現在のような「塩数の子」が誕生したのは、明治30年代ごろと言われています。

お正月だけでなく、日々の食卓へ

お正月料理に数の子が登場するのは、江戸幕府8代將軍徳川吉宗の発案ともいわれています。「せめてお正月くらいは富のある者、貧しい者を問わず、どの家でも同じものを食べて年の初めを祝おう」という意味があったそうです。

現在は、お正月料理だけでなく、お寿司のネタやお酒の肴、パスタやサラダなどさまざまな食材に使われるようになってきました。

生協の数の子ができるまで

漁場



通常は3月にニシン漁が行われます。カナダで水揚げされたニシンは、鮮度を保ち、数の子をきれいな形にするために、急速冷凍されます。その後、1ヶ月間凍結し、4～6月にカナダで加工されます。

カナダ



加工のようす

日本生協連職員による原料の確認

数の子の原料は、カナダで加工されています。凍結されたニシンを解凍し、丁寧に数の子を取り出した後、3～4日間塩締めと同時に血抜きを行います。その後、日本生協連の職員やメーカーの技術者が原料卵をチェック後、中国へ送られます。

中国

中国の加工場では、手作業で細かい寄生虫などの異物を除去します。その後、日本生協連の基準に合わせて大きさや形など1つずつ選別作業を行います。



異物除去のようす

規格別の選別作業

日本

日本に輸入された後は、工場最終工程のパック詰めを行います。

塩数の子は産地から冷凍せず、塩に漬けるだけでお届けし

塩数の子と味付数の子

生協では、無漂白数の子にこだわっています。しかし、開発当初は一般的に売られている漂白された数の子の色が鮮やかなのに対して、無漂白数の子は色が良くないという意見も多かったです。無漂白された数の子の色は鮮やかですが、風味は失われてしまいます。一方で、C.O.P無漂白数の子は本来の色や味、香りや食感などが少しずつ評価されるようになり、開発から49年を迎えるロングセラー商品となっています。

お正月の華やかな食卓に
 長年のこだわりが詰まった
 生協の無漂白数の子を
 ぜひご利用ください。

るかを確認した上で買付を行っています。そこで買付をした数の子は中国の工場へ運ばれ、そこでもC.O.P商品の品質基準に合うように異物の除去や選別などを厳しい目でチェックしています。その後、日本国内の工場で塩数の子や味付数の子などのC.O.P商品へ加工されます。



日本生協連
 水産部 長野 嘉之氏
 Nagano Yoshiyuki

おしえて長野さん



Q

カナダ産の数の子は安全？ 環境にも優しいの？

A

カナダ漁協海洋省は、自然環境保持のため、ニシンの推定資源量の一定比率で漁獲制限を設け、水揚げから輸出までを厳しく監視・管理しています。それが製品の流通履歴や安定した漁獲の基礎を築いています。またカナダ食品検査庁は、数の子生産工場すべてに品質管理プログラムの策定を義務付け、監視・管理することで食品の安全性を担保しています。

Q

数の子にはどんな栄養が含まれているの？

A

魚卵類は「コレステロールを多く含む食材」というイメージがありますが、食べ過ぎなければコレステロールの影響を気にする必要はないと言われています。そればかりか、数の子は悪玉コレステロールを抑えて、善玉コレステロールの働きを助けるEPAや脳の機能維持に役立つDHAが豊富に含まれています。さらに必須アミノ酸やビタミンE、亜鉛といった健康に役立つ栄養素も多く含まれています。

産地とわたしたちの想いをつなげる

産直つながろうプロジェクト2022

心と心 つながって根

「産直つながろうプロジェクト」では、産直提携で5年ごとに周年を迎える生産者の皆さんへ私たちからの想いをメッセージに込めてお届けしています。根っこの話2022年7月号で「産直津軽りんご」生産者へメッセージを募集したところ、組合員さんからたくさんのあたたかい声が届きました。皆さま、ご協力いただきありがとうございました。

メッセージを「津軽産直組合」さんにお届けしました!

産直津軽りんご 生産者

たくさんさんの温かいメッセージを頂きありがとうございます。

生産者一同拝見させていただき、組合員様の生の声を聞くことが出来まして大変嬉しく思います。

思い起こせば早いもので、産直提携を結び、とにかく組合員の皆様に美味しいりんごを届けたいという一心で一同頑張ってきましたが、気が付けば20年の歳月が経ち、感慨深い思いです。

生産者からも毎年のように鳥取県へ訪問したお話を聞き、懐かしくも嬉しそうに話してくれます。

また、温かいお言葉も、厳しいお言葉も組合員さんの声が一番の仕事の励みになるそうです。

コロナ禍で思うように交流出来ない時代ですが、また対面で交流したいです。これからも鳥取県生協様とは顔と顔が見える関係を続けていきたいと思えます。

津軽産直組合 生産者一同



左：津軽産直組合 組合長 齋藤篤寿氏 右：鳥取県生協 理事長 井上約

津軽産直組合へいただいた メッセージをご紹介します

生協のチラシに「産直津軽りんご」が載ってくると、嬉しくて毎年箱買いしてしまいます。生産者の方々は大変なお仕事とは思いますが、安心・安全、おいしいりんごを届けていただきたいと思います。今年もりんごの季節が待ち遠しいです。



40名の方が産直に関わってくださっているのはすごいですね。「味重視」という言葉は、私たちにとってとても大切なワードだと思います。これからも安心・安全、そしておいしい「産直津軽りんご」を楽しみにしています。

子どものころりんごに蜜が入っているのを初めてみた時、「農家さんが注射器で蜜を入れている」と思いこみ、すごいなと思っていましたが、大人になって農家さんはそれ以上に大変なお世話をしてくださった結果、おいしい蜜入りりんごになるんだなと感じました。これからもおいしいりんごをよろしくお願いします。

20年間の軌跡

20

20年間の交流を積み重ねて



各エリアでの交流会

10周年



鳥取県生協の職員への商品学習会

産直提携10周年を迎え、生協職員の産地訪問や各エリアでの交流会、津軽産直組合の職員さんが配送トラックに同乗されました。



記念植樹

産直提携20周年を迎え、役員による産地訪問や記念植樹を行いました。



20周年

2002



2007

5周年

産地交流

産直提携5周年を迎え、組合員の代表が産地交流を行いました。

2012



記念植樹

2017



組合員理事による産地訪問

産直提携15周年を迎え、組合員理事による産地訪問や「産直つながろうプロジェクト2017」のアルバムのお渡し、鳥取県内での津軽産直組合交流会を開催しました。

15周年



交流会



産直つながろうプロジェクトアルバムお届け

2022