

機関紙せいきょう

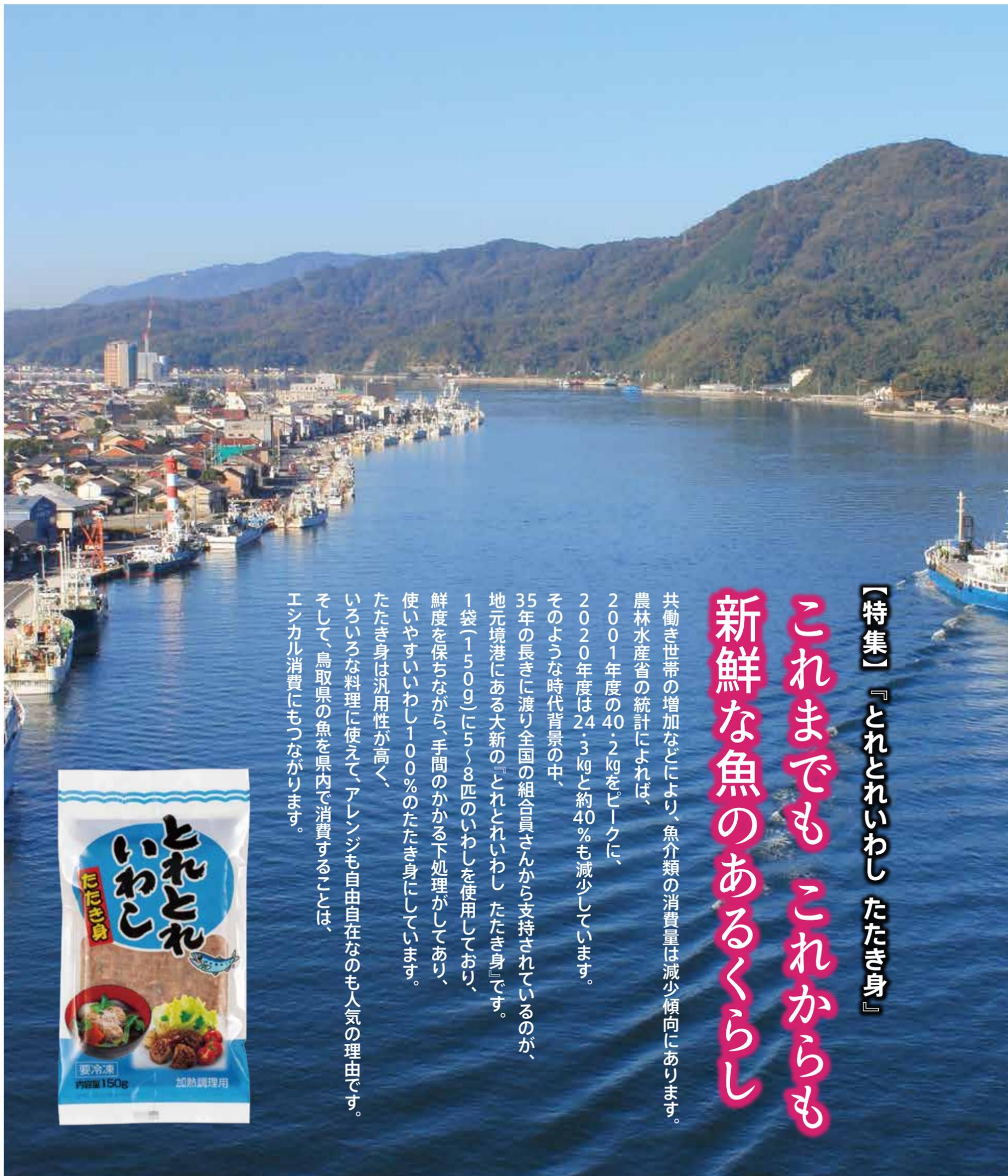
根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots.91

2023年7月 発行

鳥取県生活協同組合



【特集】『とれとれいわし たたき身』

これまでも これからも

新鮮な魚のある暮らし

共働き世帯の増加などにより、魚介類の消費量は減少傾向にあります。

農林水産省の統計によれば、

2001年度の40.2kgをピークに、

2020年度は24.3kgと約40%も減少しています。

そのような時代背景の中、

35年の長きに渡り全国の組合員さんから支持されているのが、

地元境港にある大新の『とれとれいわし たたき身』です。

1袋(150g)に5〜8匹のいわしを使用しており、

鮮度を保ちながら、手間のかかる下処理がしており、

使いやすいいわし100%のたたき身になっています。

たたき身は汎用性が高く、

いろいろな料理に使えて、アレンジも自由自在なのも人気の理由です。

そして、鳥取県の魚を県内で消費することは、

エシカル消費にもつながります。



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

原料はいわし100%

鳥取県境港市にある株式会社大新で製造されている

『とれとれいわし たたき身』は、

添加物を一切使用せず、いわし100%で作られています。

今年で開発から41年、生協での販売が始まり35年を迎えました。

商品づくりへの想いを株式会社大新宮本隆史氏にお聞きしました。

新鮮ないわしを手軽に食べてほしい

境港市は全国的に有数のいわしの産地として知られています。1980〜1990年代の最盛期には、1日に数百〜数千トンの水揚げがありました。その頃は全国の市場への出荷、ミール、養殖魚のえさなどに使用されていましたが、全国の皆さんに新鮮ないわしを食べてほしいという思いで『とれとれいわし たたき身』を1982年に開発しました。当時は各家庭でいわしをたたいて団子にしていたのですが、もっと手軽に作る事ができるように下処理をして販売するようになったのが開発のきっかけです。

鮮度への探求

いわし本来の新鮮さで、あらびき感がある商品にするまでには時間がかかりました。開発当初は急速凍結の技術がなく、今ほど素早い処理ができませんでした。マイナス20度で一昼夜かけて凍結する『緩慢凍結』と、マイナス35度で50分で凍結できる『急速凍結』では、鮮度や味も変わります。急速凍結はいわしの細胞を壊すことなく凍結できますが、緩慢凍結だと細胞が壊れやすくなってしまい、解凍したときにそこからドリップして、うま味や水分が流れ出てしまいます。急速凍結だとそれらをギュッと閉じ込めることができます。



株式会社大新
専務取締役
宮本 隆史氏
Miyamoto Takashi

また、人の手の温度も鮮度を落としてしまう原因になります。そこでいわしの頭や内臓を除去する際に使う「ドレスマシーン」の魚の向きを合わせる時以外は魚に触れなくても良い工程づくりを行いました。

栄養豊富なおいしいいわし

主に境港で獲れたいわしを使用しています。水揚げされた浜から弊社まではトラックで約5分。工場に到着後すぐに選別と加工をするので、商品は最短2時間で製造できます。

他県の市場に鮮魚として並ぶのは水揚げから1日後ですが、『とれとれいわし たたき身』は獲れたての新鮮さとおいしさを組合員さんへお届けできます。いわしが苦手という方もおられますが、幼いころから新鮮ないわしに慣れ親しむことで、いわしはうま味のあるおいしい魚だと思ってもらえるのではないかなと思います。

また、いわしにはカルシウムや鉄分、高血圧や皮膚炎などの予防や改善に効果があるDHA、動脈硬化やアレルギー疾患の予防や改善に効果があるEPAなど、人の体に必要な栄養成分をバランスよく含んでいます。1袋(150g)に5〜8匹のいわしを使用しているので、豊富な栄養成分を余すことなく摂ることができます。

Recipe

とれとれいわしをもっとおいしく!!!

Let's start cooking!



【とれとれいわしのお味噌汁】



- 材料
- とれとれいわし(解凍しておく).....150g
 - たまご.....1/2個
 - 片栗粉.....少々
 - 塩.....少々
 - 味噌.....大さじ2.5

ポイント

いわしの脂が少ない時期には、たまごを少し多めに入れるとさらにおいしくできます。

■作り方

- ①とれとれいわしをボウルに取り、塩、片栗粉、たまごを入れよく混ぜる。
- ②鍋にだし汁を入れて熱し、煮立ったらつみれをスプーンで丸めて入れる。
- ③つみれが浮き上がってきたら一度火を止め、味噌を入れ、味を調える。

※具材や調味料はお好みで調整してください。

【とれとれいわしのそばろ】



- 材料
- とれとれいわし(解凍しておく).....150g
 - 味噌.....小さじ1/2
 - たまご.....1個
 - 片栗粉.....小さじ1/2
 - みりん.....少々
 - 生姜.....少々

■作り方

- ①ボウルに解凍したとれとれいわし、味噌、たまご、みりんを入れ、よく混ぜ合わせる。片栗粉と生姜を入れて、さらに混ぜ合わせる。
- ②フライパンを熱し、少し多めにサラダ油を入れ、①を入れ、全体に混ぜ合わせながらパラパラするまで手早く炒め合わせる。
- ③ご飯の上にかけてお召し上がりください。

※お好みで、青野菜や刻みのりなどを盛り付けてください。

とれとれいわしのたたき身ができるまで

(株)大新では、1日約10トンのいわしを処理・加工しています。
10トンのいわしから約4トンの製品が出来上がります。

(境港で獲れたいわしを使用する場合)

01 入札

巻網船で獲れた魚の魚種、サイズを確認して入札します。



大新は仲買権を持っており、優れた目利きがある社員によって直接買い付けをすることができます。

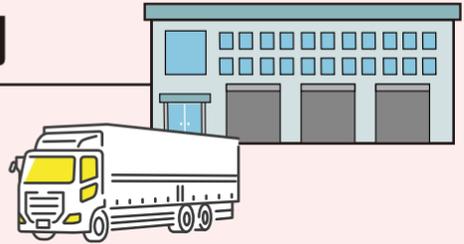
大型の船に備え付けた網で漁船庫からすくい上げ、4トンの魚運搬専用のダンプに移し、大新の工場へ運び入れます。

魚に触れるのはこの工程のみ



02 選別

運び入れた魚の選別を行います。



03 ドレスマシーンに並べる

選別を終えた魚は、自動コンベアで頭と内臓を除去する「ドレスマシーン」に搬送され、魚の向きをそろえて、ドレスマシーンに並べます。

目視で魚種の最終確認を行い、選別されたいわしの頭と内臓を除去します。

その後、頭と内臓が除去されたいわしを3mmの穴が開いたドラム型の採肉機で、たたき身(ミンチ状)にします。たたき身は中骨やヒレなどを除去しますが、いわしの身の中にある小骨は除去できません。

04 自動充填包装・検品

採肉機でたたき身にした魚肉は、充填機で自動充填包装され、検品します。

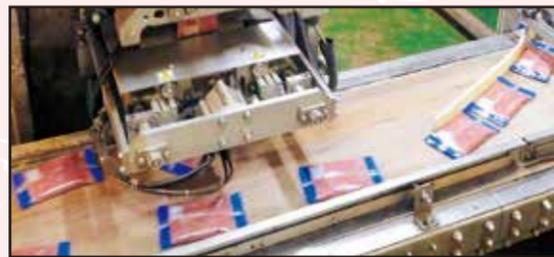
重量検査をし、急速凍結機に入れ、-35度で50分かけて凍結します。

包装された『とれとれいわし たたき身』は、金属探知機とX線を経て出荷し、組合員さんのもとへ届けられます。

とれとれいわし
たたき身
150g



とっとり版ハローコープ 次回企画 8月1回



自動充填包装



包装・検品

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちが取り組む

"SDGs"

「とれとれいわし」を製造する時に出るいわしの頭や内臓、うろこは全て飼料として提供しています。メーカーの責任として、捨てる部分0を目指しています。

また、ととりの森を守るJ-クレジットにも取り組んでいます。山や森から流れてくる水は海に流れてくるので、森を守って鳥取の海を守っていただきたいと思います。



とっとり版 HelloCo-op で企画している大新の人気商品!!

国産のあじを主原料に、国産のすけそうだらのすり身、4種の野菜(玉ねぎ、ごぼう、人参、長いも)、鶏肉を使用しています。フライパンで簡単に調理ができる商品です。



タレ添付

あじとごぼうの
照焼きつくね
200g
(つくね160g、たれ40g)

とっとり版ハローコープ 次回企画 7月4回

国産のいわしたたき身に、国産野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、長いも)とチーズを入れた、やわらかいハンバーグです。フライパンでも、電子レンジでも調理可能です。



チーズ入り

国産野菜とチーズの
おさかなバーグ
240g (12個)

とっとり版ハローコープ 次回企画 8月4回

ふんわりやわらかい生地に、むきえびと国産のほたてを加えた、柔らかい薄型の海鮮ハンバーグです。フライパンで簡単に調理できます。



フライパンで簡単調理

えびとほたての
海鮮ハンバーグ
500g (お徳用)

とっとり版ハローコープ 次回企画 8月2回

対流式の釜で炊き上げた、 ふっくらした食感のしらす

しらす(いわしの稚魚)が獲れる和歌山県の紀伊水道は、南方から暖かな黒潮が流れ込む豊かな海です。黒潮のおかげで冬でも海水温が高く、一年中漁ができる全国でも珍しい漁場です。そんな海で元気に育ったしらすを一番おいしく炊ける釜の幅や深さ、流れるお湯の速さなどの最良のバランスで開発した釜で炊き上げました。

**一度に食べきれる量のしらすがほしい
という声から生まれました**

一般的に販売されているしらすは、100g入りの冷蔵商品が多いため「しらすはおいしいし、体にも良いけれど、一度に食べきれず余ってしまう」と、組合員さんの声が届きました。その声により、冷蔵から冷凍にすれば賞味期限も長くなり、いつでもできたての風味が楽しめるようになるのではないかと。お茶碗の上に乗せるのに丁度よい25gの個食パックにしてはどうかと誕生しました。

水揚げ後、約3時間で製品へ

新鮮なものをお届けするために、水揚げ↓輸送↓炊き上げ↓乾燥↓選別↓袋詰め↓冷凍まで、すべてを西村物産で一貫生産をしています。

沖で漁をする船は魚のいる海域を離れずに漁を続け、別の高速運搬船が氷水のコンテナに入ったしらすを港まで運びます。港から車で3分のところに工場があるので、水揚げから工場に運び入れるまで約1時間ほどです。工場へ運んだしらすのぬめりを取るために水洗いし、すぐに釜炊きを行います。釜炊き・乾燥・冷凍まで含めると、約3時間で加工されています。

傷みやすいしらすは鮮度がいいため、鮮度を落とさないよう素早く丁寧に加工されています。



ふっくらしらす干し
25g×3 **ハローコープ 8月1回**
次回企画



目視で異物の確認を行います

ふっくらしらす干しを炊き上げる対流式の釜

水揚げされたしらす

Let's start cooking!

そのままでも、アレンジしてもおいしい!

Recipe

■材料(2人分)

- CO・OPふっくらしらす干し 1袋(25g)
- れんこん(皮付きの薄切り) 100g
- ピザ用チーズ 40g
- 片栗粉 小さじ2
- オリーブ油 小さじ2

■作り方

- れんこんの両面に片栗粉をまぶす。
- オリーブ油をひいたフライパンに①のれんこん(半量)を直径15cm程度の円形になるように広げ、ピザ用チーズ(半量)、「CO・OPふっくらしらす干し」(全量)、ピザ用チーズ(半量)、れんこん(半量)の順に重ねる。
- 火にかけ、蓋をして5分焼き、フライ返しで押し付けるようにして焼く。
- 裏返してさらに5分焼き、ほどよい焼き色がついたら、切り分けて器に盛る。



しらすとれんこんのガレット

Arrange



ココが好き!!

ふっくらしらす干し

冷蔵庫に入れて解凍すると、ふっくら感が出てきます。冷ややっこやご飯にかけるだけで、手軽にカルシウムをプラスできるのがうれしいです。

小分け包装なので、1回で使い切れるのが良いです。

無漂白なので、家族にも安心して食べさせられます。子どもがあまり魚を好きではないですが、この商品はすすんで食べてくれるので、常備しています。

離乳食にも活用しています。塩分が気になるので減塩タイプを使用しています。



ふっくらしらす干し(減塩)
25g×3 **ハローコープ 7月4回**
次回企画