

一人は万人の為に 万人は一人の為に



「じっだわり」と「たまぐ」が
ぎゅつとつまっています。

【特集】『アイスランド産子持ちカラフトししゃも』

頭が付いた魚は、
ひと昔前までよく食卓に並んでいましたが、
国内外で漁獲量が減少傾向にあり、
今では「高級魚」になりつつあります。
魚の骨や目が苦手な
「骨や頭がない、食べやすい魚がほしい」
という声も多い中、
頭からしっぽまで丸ごと食べられる魚として、
ししゃもは人気があります。
塩だけで味付けしてあるシンプルな商品ですが、
組合員さんへお届けするまでの
一つひとつの工程には、
たくさんのごだわりがつまっています。



魚食の未来のために
msc.org/jp

12 つくる責任
つかう責任



14 海の豊かさを
守ろう



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~

海の豊かさを守る おいしい商品づくり

頭からしっぽまで食べられて、子どもから大人まで人気なししやも。以前から生協でも取り扱いがありました。今年7月に再開されました。MSC認証がついた「アイスランド産子持ちカラフトししやも」は今までどう変わったのか、こだわりの製法についても、株式会社シーサット 竹岡哲也氏にお話をうかがいました。

国内製造のししやも

以前も「子持ちカラフトししやも」の取り扱いがありました。しかし、2019〜2020年にアイスランド・ノルウェーともに禁漁となり、供給ができない状況に陥りました。その後2021年から資源が回復したことで、魚が再開され企画ができるようになりました。現在は、アイスランド産に限定した子持ちカラフトししやもを使用し、一次加工（丸干しまで）を鹿児島県垂水市に工場がある山田水産で、計量・袋詰めをシーサットで行っています。

シンプルだけど職人技

商品はシンプルですが、原料にはこだわっています。シーサットの海外事業部や山田水産のスタッフが現地に足を運び、原料を厳選して買い付けを行っています。1匹の重量に対して卵の量が15%以上を目安にしており、自分たちの目で品質を確認することで、しっかりと卵が詰まったししやもをお届けできています。また特にこだわっているのは、手作業で1匹ずつエラから口に串を通す「つるし干し製法」。一見シンプルな串刺し作業は職人技で、乾燥率や塩分濃度の基準に合わせて、乾燥具合にムラができないように山田水産の作業員さん



株式会社シーサット
営業部 部長 竹岡 哲也氏
Takeoka Tetsuya

が季節や気温、湿度によって乾燥時間を調整しています。魚の表面を乾燥させると同時に、魚の体内も乾燥させることができ、たっぷり詰まった卵も均一に干し上がります。この時に乾燥させすぎると身が固くなったり、たまごの食感が変わってしまうので、ソフト干しで水分が程よく残るようにしています。乾燥の工程は旨味をぎゅっと閉じ込める大事な工程です。



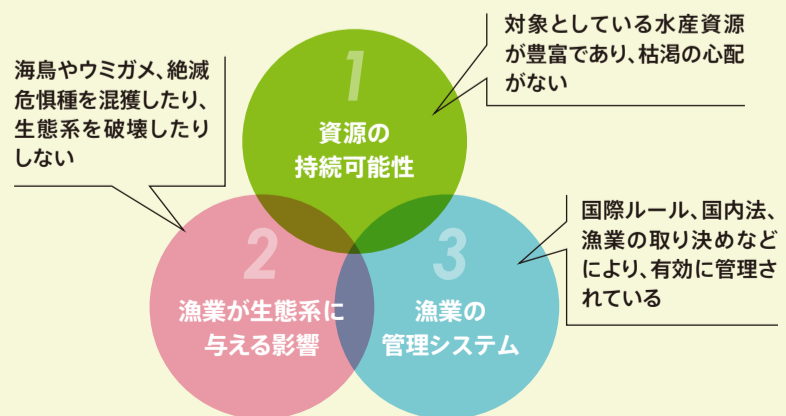
アイスランド産
子持ちカラフトししやも
120g (6~8尾)
ハローコープ 次回企画 10月1回

MSC認証商品になりました



MSC認証とは、水産資源を枯渇させないよう、持続可能で環境に配慮した漁業と、そうした漁業で獲られた水産製品の流通に関する認証制度のことです。MSC「海のエコラベル」は、海や環境に配慮して獲られた水産物につけることができます。また、加工を行っている山田水産とシーサットはMSC認証を受けています。

MSC漁業認証の3原則



私たちが取り組む

"SDGs"

株式会社シーサット

地元で水揚げされる原料やMSC認証原料を使用した商品の開発・普及に取り組んでいます。

本製品はもちろんのこと、地元（山口県下関）で水揚げされた真穴子を原料に使用した「下関産きざみあなご飯の素130g」、産地を限定した「北海道産の秋鮭切身」なども製造・販売しています。

地球環境に配慮して可能な限りゴミの発生を抑えるために、トレイを使用した商品を極力減らす取り組み・商品開発を行っています。（商品の特性上、完全にトレイを使用しない商品の開発・製造は困難な側面もあります。）



下関産
きざみあなご飯の素
130g (2合用)
ハローコープ 次回企画 10月1回

北海道産
秋鮭切身(甘味塩)
300g (6切)
ハローコープ 次回企画 10月4回



「アイスランド産子持ちカラフトししゃも」ができるまで

塩のみのシンプルな味付けの原料ですが、作業員の皆さんが職人技で加工を行っています。皆さんの食卓に届くまでを見学してみましょう。

01



原料解凍

現地で凍結された原料を加工のため、一時解凍します。

02



塩水漬け

瀬戸内海の海水を原料とした「入り浜のお塩」を使用しています。塩角のないまろやかな塩加減で、ミネラル分も多いのが特徴です。

03



串打ち・選別

1匹ずつエラから口に串を通します。この時にサイズによって通す串が変わり、オスが混ざっていないか、傷がついていないか、目と手で確認しています。

06

冷風乾燥・凍結

乾燥させる時間は、乾燥率や塩分濃度の基準に合わせて、調整しているため、通年で同じ商品をお届けすることができます。



05

素台並べ(ハジキ)



等間隔に並べることで、均一に乾燥させることができます。

04

洗浄

串打ちしたししゃもを洗浄します。



07

箱詰め

大きさを合わせて箱詰めを行い、冷凍保存します。箱詰めされた商品は、シーサットへ搬入します。



08

計量・包装・箱詰め



商品の企画量に合わせて、計量されたししゃもを包装、箱詰めして出荷します。

ミネラルが豊富

こぼれ話

使用している「入り浜のお塩」を使い始めたきっかけは、塩を仕入れていたメーカーより、「国内産海水苦汁を使用して作られたミネラル豊富な塩があるので一度使ってみないか」と提案があったことです。当時は並塩を使用していましたが、試しに使用してみると、試食してすぐに他の塩に比べて美味しいことに気が付きました。それ以来、山田水産では「入り浜のお塩」を使用しています。

この塩を持って、うるめいわしの買い付けなどに行くのですが、山田水産が使用しているのを他の加工メーカーがみて、同じ塩が欲しいとメーカーに注文し、今では鹿児島県阿久根市の漁港などに行く、「入り浜のお塩」を使用するところが多くなりました。

丸干し業界では知名度が上がった塩になっています。

おしえて! シーサットさん



A

Q

Q **口を閉じたししゃもを見かけるけど、何が違うの?**
A 口が開いているししゃもは「つるし干し製法」、口が閉じているししゃもは「セイロ(網)干し製法」を行っています。市販のししゃもでは「セイロ(網)干し製法」も見られます。

また、市販品は冷凍で流通した商品をお店で冷蔵温度帯に変更して陳列しています。温度帯を変更するかどうかでも品質にムラが発生しますが、生協商品は組合員さんのお手元に届くまで冷凍した状態なので、安定した品質でお届けができています。

A

Q

Q **オスのししゃもは漁獲されると、どうなるの?**

A 基本的には現地でオスとメスを選別してメスのみを輸入しますが、オスが混ざることもあります。国内の工場でも選別をし、その時に発生したオスはメス同様に干物にするか、衣付け商品などに加工されます。「アイスランド産子持ちカラフトししゃも」の原料にもオスが混ざっており、このオスを使用した「カラフトししゃもの丸干(無選別)」の企画もあります。

A

Q

Q **カラフトししゃもは、ししゃもと違うの?**

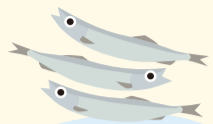
A 「ししゃも」は世界中で北海道だけで漁獲される日本固有の魚です。「カラフトししゃも」は北欧産が主です。漁獲時期は2月中旬から3月中旬のうちの約2週間、現地の気温はマイナス20度になることもあり、寒い環境で漁獲されるカラフトししゃもは脂のりも良く、卵がたっぷり入っているのが特長です。

Let's start cooking!



さらにおいしく! 簡単レシピ

調理する4~5時間前を目安に冷蔵庫に移し、解凍してください。お急ぎの場合は袋ごと流水解凍してください。完全に解凍することで焼きムラを防ぎ、中面や卵に均一に火が通ります。



頭から尻尾まで食べられる栄養豊富な魚

丸ごと食べることができるので、栄養をすべて摂ることができます。カルシウムやたんぱく質を豊富に含んでおり、ししゃも100gにカルシウムは約440mg、たんぱく質は約21gも含まれています。ビタミンEやビタミンB2、EPA、DHAなど、美容や健康にも効果があり、ししゃものEPA、DHAはアレルギーを促進する酵素を阻害し、アトピー性皮膚炎、花粉症、ぜんそくなどのアレルギー症状の緩和に効果があり、慢性気管支炎の改善にも効果があると言われています。

グリルでおいしく

解凍したししゃもをグリルに並べ、中火で片面を約4分、裏返して約3分焼いてください。

フライパンでおいしく

フライパンにクッキングシートを敷き、解凍したししゃもを並べ、中火で片面を約4分、裏返して約2分焼いてください。

※調理器具や機種によって火力が異なります。焼き加減を見ながら加熱時間を調整してください。



ししゃものバター焼き

簡単アレンジレシピ

本来の味を楽しめるため、そのまま素焼きがおすすめですが、唐揚げやフライ、てんぷら、南蛮漬けでもおいしく召し上がれます。



唐揚げ



てんぷら



南蛮漬け

■材料

子持ちししゃも ……100g コーン ……適量
小麦粉 ……適量 ブロッコリー ……適量
バター ……10g オリーブオイル…大さじ1

■作り方

- ①ししゃもを解凍後2分の1にカット。
- ②ししゃもに小麦粉を付けます。切り口にしっかり粉を付け、卵が飛び出したら指で戻す。
- ③フライパンにクッキングシートを敷き、オリーブオイルを入れます。ししゃもを並べ、中火で約3分焼く。
- ④3分後にバターを入れます。裏返して約1分焼く。
- ⑤ししゃもを端に寄せ、茹でたブロッコリーとスイートコーンを入れ約1分炒め、お皿に盛り付けたら完成。

産直つながろうプロジェクト2023

産地とわたしたちの想いをつなげる

心と心 つながって良

「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。根っここの話2023年5月号で「大山こめ豚」の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
「大山こめ豚」の生産者さん・メーカーさんへ
お届けしました!

大山こめ豚

鳥取東伯ミート株式会社
代表取締役専務理事 伊藤政明

皆さまからたくさんの方のあたたかいメッセージをいただき、ありがとうございます。私たちが大山こめ豚みとんを加工、出荷をさせて頂いています。皆さまに美味しく安心安全に食べていただける大山こめ豚を出荷するまでに、西日本ジェイエイ畜産の皆さんで、こめ豚を元気に育てるために健康管理・衛生管理を徹底し、愛情いっぱい育てられ、JA全農ミートフーズさんでその最期の瞬間まで愛情を注がれ、命を結んだこめ豚を、私たちの手で加工させて頂いています。どこか欠けてもこの美味しいこめ豚を皆さんに提供することはできません。生産者の想い、そして頂いた大切な命を組合員の皆さまに繋いでいく大切な役割を任せていただいています。今回頂いたたくさんの方のメッセージが私たちの商品づくりの自信となりました。これからも美味しく召し上がっていただくために、精いっぱい心を込めて商品づくりをしていきます。素敵な冊子を贈っていただき、本当にありがとうございます。これからも、よろしくお願いたします。



左から西日本ジェイエイ畜産農協 前田ともみさん、JA全農ミートフーズ 大久保和子さん、鳥取東伯ミート 伊藤政明さん、鳥取県生協 長谷川和史

たくさんのメッセージ
ありがとうございました!!

「大山こめ豚」は毎週欠かさず購入し、冷凍庫にいつもスタンバイしてくれている私の相棒です。根っここの話を読んで、スタッフの皆さんの誠実なお仕事ぶりに頭が下がります。おっぱいにくっついてる子豚ちゃんのなんて可愛らしいこと!! 尊い命を私たちはいただいているのです。感謝です。これからもどうぞお身体を大切に、誇りをもってお仕事に邁進してください。

大山こめ豚しゃぶしゃぶ用は最高です。お祝い事、うれしいことがあった時は鍋にします。しばらく嬉しいことがないのは残念ですが、生産者の方が大変なご苦労と研究をされて組合員に届けてくださっているのが分かりました。

メーカーの皆さんから、メッセージをいただきました!



YouTube

SPF豚認定農場が養豚場の約5%しかないのに驚きました。大山こめ豚をほとんど何も考えない状態で購入し、食べていました。おいしいからという理由だけではなかったんだと、大山こめ豚のありがたさを感じました。肉は生ものだから、生産加工は本当に神経を使うと思います。ぜひ自信をもって、健康に気を付けて頑張ってください。