

【(株)キョーワ～Fast Fish 商品の取材報告②～】

※「Fast Fish (ファストフィッシュ)」とは、手軽・気軽に美味しく、水産物を食べることに及びそれを可能にする商品や食方で、今後、普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものことです。「わたしたちのファストフィッシュ委員会」(事務局：水産庁漁政部企画課)がその商品等について選定し、普及されることにより魚の消費拡大を目指し、その定着を図ることを目的としています。

Fast Fish (ファストフィッシュ) 商品の取材報告第2弾です。

香川県三豊市にある株式会社キョーワの本社工場を訪問しました。

(株)キョーワは、第14回選定(平成28年3月公表)で「瀬戸のめぐみ 香川県産さわら柚庵焼」が選定されていますが、先日の第18回選定(3月1日公表)において、新たに「瀬戸のめぐみ 香川県産黒鯛さぬき白味噌焼」と「瀬戸内の伊吹島 釜揚げいりこしょう油焼き」が選定され、Fast Fish 商品は計3品となりました。



(「さわら柚庵焼」と「黒鯛さぬき白味噌焼」は、香川県が実施している「かがわファストフィッシュ商品コンテスト」において、それぞれ、平成27年度に優秀賞、平成28年に最優秀賞を受賞しています。)

今回の取材では、加地社長から Fast Fish 商品の開発をはじめ幅広い内容のお話を伺い、工場を見学させていただきました。ここでは「釜揚げいりこ」について報告いたします。



(株)キョーワが、Fast Fish 商品の製造、販売に取り組み始めたきっかけは、香川県が「かがわファストフィッシュ商品コンテスト」を開始したことです。県内で水揚げされる水産物を使用した調理済水産加工品の開発・試作を通じて、Fast Fish 商品の流通拡大の可能性を感じたためとのことです。

「釜揚げいりこ」の原料は、瀬戸内海のひうちなだ燧灘にある伊吹島(観音寺市)の漁業者が6～9月に2そうびきの船びき網で漁獲したカタクチイワシです。



伊吹島は、いりこ(煮干し)の生産が盛んで、「伊吹いりこ」ブランドとして全国へ出荷されています。いりこの品質には鮮度が重要なので、伊吹島では、漁獲→釜ゆで→乾燥の一連の工程を、網元が一貫して行っています。漁獲後すぐに高速の運搬船で港へ運ぶので、漁獲から30分後には加工場でカタクチイワシがゆで上がっています。



近年、中羽、大羽とよばれる比較的大型で脂の乗ったカタクチイワシが増えているようですが、脂肪の多いカタクチイワシは、乾燥しにくく、加工してもいたみやすいため、伊吹島でしか食べることはできませんでした。そこで、いわゆる未利用魚である脂の乗ったカタクチイワシを使った加工品の開発をしようと考え、伊吹島の網元と協力し、釜ゆで後すぐに、鮮度を保ったまま急速凍結する「釜揚げいりこ」の製造を始めたとのこと。これによって、これまでは6~9月に伊吹島でしか食べることはできなかった「釜揚げいりこ」を、年間を通じて全国に届けることができるようになりました。

「釜揚げいりこ」を炙って食べてみましたが、ふっくらした食感でうま味が濃く、頭の部分にはほんのりと苦味はありますが、臭みは感じないので、食べ始めると止まらなくなりそうな美味しさでした。頭から丸ごと魚を食べられるので、是非、子どもたちに食べてもらいたいと思います。



Fast Fish 商品の「釜揚げいりこしょうゆ焼き」は、漁獲直後に伊吹島で塩ゆでし、急速凍結した「釜揚げいりこ」を(株)キョーワの工場において、しょう油、希少糖などで味付けし、スーパーヒーター（過熱水蒸気焼成装置）でふっくらと焼き上げたものです。

加地社長は、「未利用魚を有効活用した「釜揚げいりこ」の製造は、漁業者の収益向上にも繋がっている。地元漁業者と連携を取り、伝統ある良質素材で新ブランドを立ち上げて流通の拡大を図っていきたい。」と仰っていました。

今度、伊吹島のカタクチイワシ漁やいりこ製造の現場へも行ってみたいと思います。

私たち「魚の国のしあわせ」プロジェクト事務局としても、このような取組の情報発信に努めていきたいと考えております。

最後になりましたが、お忙しい中、取材をご快諾いただきました加地社長をはじめ(株)キョーワの皆様にご挨拶申し上げます。ありがとうございました。