

【山徳平塚水産(株)～Fast Fish 商品の取材報告④～】

※「Fast Fish (ファストフィッシュ)」とは、手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方で、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4弾です。

今回は、第16回ファストフィッシュに選ばれた「浅炊きさんま」を製造している、宮城県石巻市にある山徳平塚水産株式会社さんを訪問しました。

山徳平塚水産さんは石巻魚市場近くの水産加工団地の一角にあります。特にお客さんから指定されない限り三陸産の魚を使うことにこだわり、主にお総菜系の水産加工品を作っています。

ファストフィッシュに選ばれた「浅炊きさんま」は「みんなで選ぶ宮城の食コン」第1回「ごはんのお供選手権」で大賞も受賞した商品です。さすが大賞に選ばれただけあって、甘辛い味付けが抜群にごはんに合います。

さらに、骨が本当に入っているの？という程柔らかく、とても食べやすくなっています。骨を柔らかくするために、加熱処理を通常よりも低温で、倍の時間をかけて行っているそうです。

実は、山徳平塚水産さんが小学生にアンケートをとったところ、魚の1番嫌なところは骨があることだったとのこと。また、学校給食に出す際も、「骨を柔らかくして欲しい」という注文があるそうです。取材者自身も魚の骨が喉によく刺さるため、骨がないとこんなに食べやすいのかと実感しました。

骨を抜くのではなく骨を柔らかくしているということで、骨の栄養分まで摂れるのも魅力的です。



【浅炊きさんま】

また、魚の嫌いなところとして、生臭さをあげる小学生も多かったそうです。そのため、山徳平塚水産さんでは、原料となる魚を1晩かけて水さらしを行い、生臭さを消しているとのことでした。これなら、魚が苦手な方でも食べやすいかもしれません。

この「浅炊きさんま」の製造の行程としては、原料の下ごしらえをした後、充填機で袋に充填し、加熱処理を行います。その後、十分に味が染みるまで時間をおいてから出荷しているとのことでした。



【袋への充填】

【加熱処理】

【冷却】

「浅炊きさんま」の特徴の1つは、温める必要がなく、そのまま食べられることです。温めると中の寒天が溶けてしまい粘り気が減るので、その点からも温めない方がいいということでした。全く調理の手間がかからない、というのは、忙しく料理をする時間がないときに、とても便利です。また、常温ということで、1人暮らしで小さな冷蔵庫しか持っていない方も保管場所に困らないという長所があります。

さらに、1つ1つの量も1皿に入りきる量で、1人暮らしをしている取材者にとってもちょうどいい量でした。

今でこそ大手スーパーのPB（プライベートブランド）などでレトルトのお魚のお総菜もメジャーですが、以前はこのような商品はあまりなく、最初はなかなか受け入れられなかったそうです。しかし、取材者のように忙しい毎日を送っていると、このように手軽に食べられる魚のお総菜はとても魅力的に感じるように思われます。

また、同じ料理を家庭で作ろうとすると、骨まで柔らかく煮込んだりすることは、かなり手間がかかり困難です。ファストフィッシュを含め水産加工品の良いところは、単に手軽ということのみならず、家庭での調理が難しいものも食べられるということにもあるのではないのでしょうか。

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います。

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山徳平塚水産株式会社の皆さま、本当にありがとうございました。

(山徳平塚水産(株)ウェブサイト(外部サイト))
<http://yamatoku-h.com/>