

【鰹のへそ味噌煮～Fast Fish 商品の取材報告①～】

※「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。

昨年12月19日（火曜日）に、静岡県の焼津市にある株式会社カネヨ様を訪問し、第4回ファストフィッシュ選定会（平成24年11月公表）でファストフィッシュに選定された「鰹のへそ味噌煮」の製造現場を見学させていただきました。



（株）カネヨ様は、昭和9年創業の老舗水産加工会社で、地元焼津に水揚げされるカツオやサバなどの水産物加工に取り組み続けてきた会社です。これまで培ったノウハウを生かしながら、ファストフィッシュの新商品開発にも取り組み続けており、今回取材させていただいた商品の他にも3種類のファストフィッシュ商品を製造し、新たな商品開発にも取り組まれているそうです。

今回取材させていただいた「鰹のへそ味噌煮」の「鰹のへそ」は、鰹の心臓のことで、地元焼津では珍味として、大変人気のある食材とのこと。「へそ」は、1匹の鰹から1つしか取れない、非常に貴重な部位として、地元の漁協でも真空パックにされて高値で取引されている商材だそうです。

取材した私も初めて食べましたが、レバーのような独特な味や香りと、コリコリとしたホルモンのような食感がとても新鮮で、好きな人はやみつきになると感じました。レバーが苦手な方でも気軽に食べられるよう、生姜を利かせた信州麴味噌ベースのたれで味付けされています。この甘辛いたれだけでもご飯が進むほど美味しかったでした。



簡単に製造工程を紹介しますと、

① 解凍したカツオから、手作業で「鰹のへそ（心臓）」を取り出す

- ② 「鰹のへそ」を茹でる（鰹のなまり節を製造する際の煮熟に使用した茹で汁を使用）
 - ③ 茹で上げた「鰹のへそ」を一つずつ手作業でパック詰めし、味噌たれと一緒に封入
 - ④ 最後にパックごと加熱処理し、商品ラベルを添付
- といった工程を経て、地元のスーパーなどに出荷されます。



さて、この「鰹のへそ」ですが、鰹のたたきや鰹節を製造する通常の工程では、機械を使って、頭と一緒に切り捨てられてしまうものです。また、魚体が小さくても、しっかりとした形と大きさを備えた「へそ」を取り出すことはできません。（株）カネヨでは、手作業で鰹を加工し、一つずつ「へそ」を取り出しているそうです。

案内して下さった中山取締役は、「通常であれば見落とされてしまいがちな未利用資源を活用することで魚の価値を高めていきたい」と仰っていました。

また、「全国のスーパーに並ぶことができるほどの知名度とインパクトがあるわけではない」とのことですが、「ファストフィッシュという付加価値が付くことでスーパーからの引き合いが増えてほしい。そうすることが売値の向上につながると考えている。」とのメッセージもいただきました。

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、年末のお忙しい中、取材をご快諾いただきました（株）カネヨ様に御礼申し上げます。ありがとうございました。

（商品紹介ウェブサイト（外部サイト））

http://kaneyo.hs.shopserve.jp/SHOP/h_001.html