

## 【京さわらの旨味だし～Fast Fish 商品の取材報告⑤～】

※「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、これが普及す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5弾です。

今回は、京都府南丹市にある福島鯉株式会社さんを訪問し、第20回ファストフィッシュ選定会でファストフィッシュに選定された「京さわらの旨味だし」の製造現場を見学させていただきました。

福島鯉(株)さんは、大正11年創業の削り節メーカーであり、長年の経験と培われた技術によって、顧客のこだわりと要望に応える多種多様な商品開発・取引を行っています。また、だし削り節製造工場では国内で初めてハラール認証※の取得、HACCPに基づいた衛生管理への取組など、海外への輸出や衛生的で安全安心な製品作りを力を入れておられるようです。

※ハラール認証とは、イスラム法に準拠した安心できるものに付与される認証のこと



『京都南丹工場外観』



『京さわらの旨味だし※福島鯉 HP より引用』

今回取材させていただいた「京さわらの旨味だし」は、京都府産の主としてサワラの幼魚を原料にただしパックであり、全国初のサワラの煮干しだしです。一般的に、だしの原料として用いられる魚種としてはカツオ、サバ、イワシ、ムロアジ、アゴ(トビウオ)などが知られていますが、水産食品をよくご存じの方でも、サワラから良質なだしが取れるとは想像し難いのではないのでしょうか。本商品は、6次産業化プロジェクトにより、煮干し業態発展を目的として、京都の漁業協同組合、生産者、加工業者によって開発されました。京都府が中心となり、原料の調達から加工販売までを府内企業で行う、「純京都産」の商品であり、国内外の新たな市場を開拓する取組です。

「京さわらの旨味だし」の製造行程は、まず、京都に水揚げされたサワラを、地域の煮干し加工業者が1次加工処理をしてから、福島鯉(株)さんの工場に集めます。原料

であるサワラの煮干しは、歯の部分のカットした後、だしが出るように切削され、他の原料と伝統の技による独自の調合によって、アゴやタイに匹敵するほどの旨味とコクがあり、淡泊で甘みの強い上品なだしパックが完成します。「京さわらの旨味だし」の開発・製造により、付加価値が付きにくかったサワラ資源の有効活用することができるとともに、域内の煮干し加工業者は、閑散期の受注が増えたとのことで大変喜ばれているようです。地域活性化にも寄与しているのですね！



『サワラ節』



『京さわらの旨味だし原料』



『製造レーン』

「京さわらの旨味だし」は、フード・アクション・ニッポンアワード 2017 や、平成 29 年度京の食コンテストにおいて、様々な賞を受賞しています。

今回、ファストフィッシュ商品の応募に込めた思いとしては、

「商品価値の低かったサワラの幼魚を有効活用することによって、漁業者にも利益が生まれる。ファストフィッシュへのエントリーを通じて、世の中に情報を発信し続け、京都だけでなくこのアイデアが全国にもどんどん広まってほしい」と語ってくださいました。



『商品をお湯でだしたもの』

取材者もサワラのだしを初めていただきましたが、飲み始めはすっきりとした味わいで、あとからサワラの旨味が口いっぱいに広がり、とても美味しかったです。だしパック商品ですので、普段、自分でだしを取る機会が少ない方でも、手軽に美味しいだしが取れることが魅力です。

どんな料理にも合う「京さわらの旨味だし」ですが、おすすめの食べ方は、「京さわらの旨味だし」にサワラの刺身を併せたお茶漬けだそうです！

令和元年度は本取材が初めてですが、今年度も私たち「魚の国のしあわせ」プロジェクト事務局は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福島鯉株式会社の皆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))

[https://www.fukushima-k.kyoto/shopping/products/detail.php?product\\_id=4](https://www.fukushima-k.kyoto/shopping/products/detail.php?product_id=4)