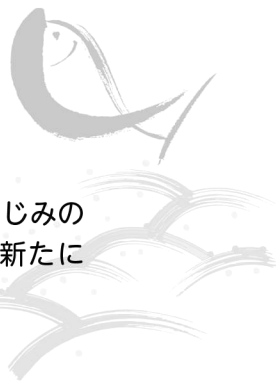


▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

〜 高知県・<sup>みょうじん</sup>明神水産(株) 〜



パルよどがわ共同開発  
**ココラボだから、脂ののった、戻りかつおに限定して**  
**タタキを作っています**  
(明神水産・明神さん)



「わら焼き戻りかつおタタキ」の長年愛されるそのおいしさの秘密に迫ります！

また、明神水産さんは「漁師のまぐろ丼」でもおなじみのメーカーさん。同じ漁師シリーズとして6月から新たに「漁師のわら焼きかつお丼」が新登場しますよ。

◆ 鰹が傷つけられることもなく、活きたまま急速凍結「一本釣り漁」

鰹の漁法には、一本釣りの他に巻き網漁があります。巻き網漁は一斉に獲れるため効率はいいのですが、網の中で大量の鰹がぶつかり合い、身割れや内出血などの傷がつきやすくなってしまいます。また、一度に大量に凍結層に投入されるため冷凍ムラが生じることも。一方、一本釣り漁は一匹ずつ海から引き上げるため鰹が傷つけられることもなく、冷凍時間もムラなく短いことが特徴です。凍結層に投入された鰹は、マイナス20度の溶液の中で活きたまま急速凍結。鮮度が良いので鰹の臭みが出ません。

パルコープの組合員さんには、釣った直後の最も鮮度の良い状態で食べていただけるようになっています。

◆ 皮に香り良く焦げ目がつき、最もおいしい状態でお届けできる「わら焼き」

高知県で昔から好まれる「わら焼き」。わらの香りが鰹の味に合い、皮を<sup>あぶ</sup>炙ることで、皮の際にある脂を焼くので生臭さが消えます。さらに、わらの炎は一瞬で800度という高温になり、あっという間に消えることが特徴です。そのため身が白くならず、ほとんど生の状態のきれいな赤という、「タタキ」の最もおいしい状態でお届けすることができます。



わらは一本一本がストロー状になっているので、燃やすと中の酸素によって瞬間的に炎が上がる

機械を使わず1メートルもの長いサイズに手で刈ったわらを使用



わら焼きのわらは、近隣の農家さんから確保しています。稲刈りの時期になったら明神水産の「わら部隊」がトラックに乗ってわらを分けてもらいに行くのですが、この引取り作業が大変です。

年々農家さんの高齢化や農作業の機械化によって、確保が難しくなっています。そのため、2014年からは農業事業として「明神ファーム」を立ち上げ、田植えから生育、稲刈りまで全てを自社で行い、良質なわらを確保するためのとりくみに励んでいます。また、伝統の一本釣りやわら焼きを若い世代に伝えていくことが今後大切になってくると感じています。おいしいと言ってもらえることが当たり前、何もなく当たり前という想いで日々製造しています。

製造部 <sup>みょうじんりょうた</sup>明神亮太さん



左から 営業部・田上さん、事務・大窪さん、製造部・明神さん



加工時は、凍結した状態で切り分けられ、そのまま専用のわら焼き機で焼かれる。この時中の身は一貫して凍ったままなので身の鮮度は守られます



わら焼き  
戻りかつおタタキ

200g+50g、タレ30ml×2 冷凍

6月2回 本体468円(税込505円)

新登場//

漁師の  
わら焼きかつお丼

70g×2 冷凍

6月2回 本体398円(税込430円)

戻りかつおを「わら焼き」でタタキに仕上げ、濃厚なタレに漬け込みました。

