

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 和歌山県・川口水産(株) ～



特集

「100%おいしかったと言っていただけでいいように  
徹底的にやろう」と常にうなぎと向き合っています。

(川口社長)

「うなぎが嫌いなはずの夫がおいしいと食べていました」「すすめられて食べてみたらすごくおいしかった！」と年々ファンが増えている川口水産のうなぎ。そのおいしさの秘密とは一体何なのでしょう。川口水産の歴史とともに紐解きます。



取締役  
社長  
川口 泰史さん

当社は今年で創業49周年を迎えます。もともとは養鶏業を営んでおりましたが、和歌山県で一時養鰻業が盛んになり、ブームの波に乗りました。ところがほどなくして20以上あった養鰻業者は撤退。我々も養鰻場のあった場所に現本社工場を建設し、それからはうなぎの蒲焼き専門工場として一筋、創意工夫をし続けながら今に至ります。初めは量販店だけだったのですが、生協さんとお付き合いが始まってからは組合員さんから常に色んなお声をいただくようになりました。それらを分析していると、①泥臭い②皮が硬くてゴムみたい③骨が気になる、という3つの声に集約されることが分かってきました。こうして声をいただくからこそ改善できる。商品づくりにおいて、パルコープさんとお付き合いできて本当によかったと思っています。やがて小さなお声も一つ一つ改善していくことで、うなぎが苦手だった方にも「おいしい」と言っていただけになっただのを感じております。

私たちが目指しているのは、“日本一おいしいうなぎ”をお届けすること。そのためにはまず、常に良いうなぎを仕入れ続けなければいけません。その時期に一番良質なうなぎを仕入れられるように、あえて一カ所には限らず日本国内の主要産地から集荷できるようにしています。そして、入荷したうなぎは泥臭さが抜けるまで立て場で地下水をかけ流し合格するまで加工しません。うなぎはここ数年、高値で安定しています。せっかく買ったのにおいしくなければ全部損ですよ。私は「そんなことをしてはいけない。100%おいしかったと言っていただけに徹底的にやろう」と常にうなぎと向き合っています。

うなぎにも個性があり開きやすい開きにくいがある中で「清く正しく丁寧に」がモットーです」とうなぎをさばき続けて30年の尾崎さん。1分間に4、5本さばくそうです！



女性も活躍！



川口水産に勤めて9年ですが、うなぎをさばくようになってからはまだ半年の新人です。先輩方のうなぎをさばく姿を見ていてカッコいいな～とずっと思っていて、自分もプロの職人になりたい！と自ら手を挙げました。実際体力もいるしめちゃくちゃ難しく、失敗ばかり…。ですが先輩たちから日々ご指導いただけて頑張っています！ (西本さん)

今年パルコープに入協した新人たちも研修で川口水産を訪れました！(4/13)



工場長 上西さん(左端)

川口水産のここがこだわり

完全に泥臭さが抜けるまで  
試食検査の繰り返し！

5人の検査官全員からOKが出るまで蒲焼製造に移ることはありません。ひとつでも×があれば、泥臭さが抜けるまで地下水をかけ流します。



白焼き→蒸し→蒲焼き

白焼きの工程では、“強火の遠火”でじっくり小骨まで焼ききります。

蒸しは、ふっくらやわらかさを出すために基本は85℃で20分間。皮の硬さが気にならない秘密はここにあったんですね！そして最後の蒲焼きの時に重要なのが蒸しで身に入った水分を蒸発させること。ここからの焼きは圧倒的に強い！だからこそベチャッとせず香ばしい蒲焼きに仕上がるのです。

秘伝の焼きタレは3種類！

蒲焼きの工程では、タレを3回つけていきます。タレにはそれぞれ①味付け用②色付け用③照り付け用と意味があり、着色料などの添加物は一切使われていない自家製のものです。



予約うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 200g 1尾 冷蔵

企画回:6月1回・2回 予約価格 本体 1,980円  
お届け:7月2回・3回 (税込2,138円)



このほか200g(2尾)や、きざみうなぎもあります。詳しくは別チラシで



←「川口水産のうなぎのこだわりとおいしい食べ方」動画をHPで見ることができます。詳しい企画内容とお届けスケジュールも掲載しています。ご予約お待ちしております♪