



生産者さん おじゃまして〜す

～ 兵庫県・高栄水産(株) ～



特集

天日干しの加減は熟練の職人たちが、かたすぎずやわらかすぎない最高の乾燥具合に仕上げます

(高田社長)

今の時期はまさにシラス漁の最盛期。シラスのできるちりめんじゃこはカルシウム・ビタミンDなどの栄養が豊富に含まれ、これからの季節は酢の物や梅干しと食べるのもおいしいですね♪

当社の創業は昭和元年、祖父が始めて、私で3代目になります。シラス製品(釜揚げシラス・ちりめんじゃこ)と、いかなご製品の製造卸売業を営んでおり、1月～4月はいかなごを、5月～12月はシラスを製造しています。淡路島は、四方を海に囲まれた豊かな漁場が魅力。中でも、育波漁港が面している播磨灘は、潮流が激しく、身の締まったシラスが水揚げされます(育波漁港の水揚げ量は県内トップクラス)。当社は育波漁港の目の前にあり、その立地条件を活かして獲れたての魚を鮮度よく炊き上げ、製品にしています。

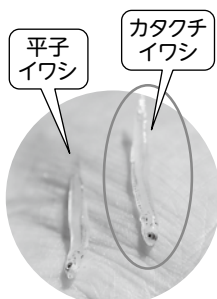
ちりめんは鮮度が落ちるのが早いため、いかに早く茹で上げるかが勝負。鮮度のことを常に考え製造しています。製造にあたっての一番の苦労は、海の中にあるゴミ・異物(特にマイクロプラスチック)を取り除くこと。そのため、当社は機械設備に力を入れており、常に新しい機械を取り入れ、不純物をより多く取り除くための努力を続けています。ただし機械に頼りすぎず最終的には目視による選別を行なっています。また、天日干しの加減も人の手でないと分かりません。熟練の職人たちが手触りで、かたすぎず、やわらかすぎない最高の乾燥具合に仕上げます。

今は息子2人も取締役として頑張ってくれています。頼もしいですね。私もそうでしたが、子どもの頃から当たり前のように家業を手伝い生活の一部としてここまでできたので、長年の経験から目利きや天日干しの感覚は染みついていますよ。

これからも、鮮度と旨味をとじこめた獲れたての海の幸をお届けするため、家族と従業員一同頑張ってます。



代表取締役
高田 宏恒さん



買付のポイントとして、右側のカタクチイワシが多いものが良い。「優しい顔がカタクチ、ちょっと受け口なのが平子なんですわ」

7月～8月の旬の時期限定です//
淡路島産旬漁れちりめん



冷蔵 40g

企画回:7月2回

注文番号 55

本体 398円(税込430円)

～ちりめんじゃこができるまで～

原料の買付



熟練の買付人数名が各地の漁港まで買付に出向き、水揚げされたシラスを鮮度・色目・サイズを厳選してセリ落とす。

水洗い



生シラスを水洗いし、異物を除去する。

釜茹で



煮沸釜で約3分前後、シラスがまるで泳ぐかのように流れていき、ふっくらと茹で上げる。

乾燥・天日干し



茹であがった魚は、ある程度水分をとばした状態に。

太陽のもと天日干しすることで、紫外線により色艶がよくなります。機械乾燥ではこの色艶は絶対にできません



大型乾燥機にかけたシラスをセイロにとり、約2時間天日干し。乾きすぎたら黄色くなってしまうので、見極めが重要。同時に混じっている雑魚を取り除く。多い日だと5～6トンにのぼり、次から次へと運ばれる。

冷却・選別



冷蔵庫で冷却した後、①風力選別機で細かく軽いかすを取り除く ②色彩選別機で色の付いた雑魚や異物を取り除く(4台のカメラで選別し240個あるエアガンで飛ばす)。白には反応しないため最終的には目視で選別。

計量・箱詰め・金属探知機

冷却・出荷



大阪・此花区にあるワースワン(株) 工場パック詰め

※詳しくは今週配布の商品案内6ページをご覧ください