



生産者さん おじゃまして〜す

〜 広島県・倉橋島海産(株) 〜



特集

身の縮みが少なくぷりっぴりしているんです  
 濃度管理した塩水を使用しているので、調理時に加熱しても

CO・OP冷凍かき(大粒)は「加熱しても、ぷりっぴりで身が縮まない」と毎年冬は特に人気。そのおいしさのヒミツと安心できる理由を探るため、かきの本場・広島県倉橋島にあるメーカー「倉橋島海産」さんを訪ねました。

当社は1962年の創業以来、かきの養殖、加工、販売を主とした事業を展開してきました。自分たちの漁場を持ち、育て、水揚げから加工まで“一貫生産”しているというのが特徴です。

まず、かきに抵抗のある方が気にされるのは衛生面・安全性ですよね。当社で扱うかきはほとんどが、「指定海域※1」で育てています。生協さんの冷凍かきは加熱調理用として加工していますが、生食用で出しても良いくらいきれいな海で獲れたかきなんです。そして、トレーサビリティに加え、「HACCP(ハサップ)※2」基準を採用することで、食中毒や異物などによる危害を未然に防止し、製品の安全確保を常に図っています。これらは認証を取って終わりではなく、日頃きちっとできているかが大事だと考えています。かきが育つ環境と衛生管理のもと、日々おいしさを探求し続けながら丹精込めてつくっていますので、ぜひ安心して食べていただきたいと思います。



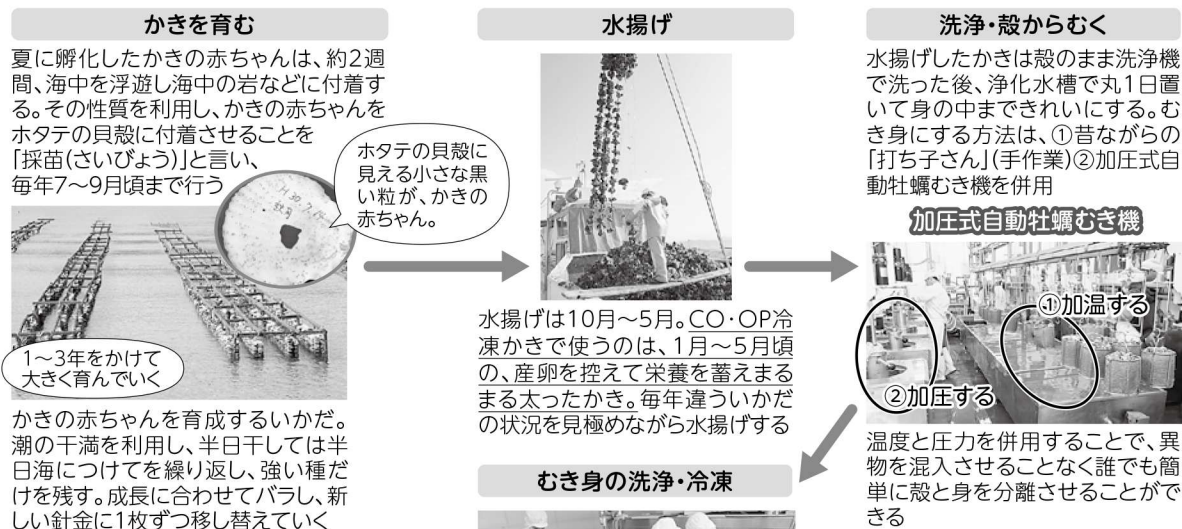
取締役 工場長  
 岡見 英人さん

さらに、かきを扱う上では塩分管理もとても重要。かきは、真水にさらすと浸透圧で水を吸って大きくなってしまい味も薄まります。それではかき本来の旨みを味わえません。当社では、洗浄や保存の際には必ず濃度管理した塩水を使用しているため、調理時に加熱しても身の縮みが少なくぷりっぴりしているんですよ。

穏やかな地形・潮流で適度な水温変化があるなど、かき養殖に最適な広島県海ですが、この先もおいしいかきを食べ続けていけるようにするには、水産資源や海洋環境を守っていくことが私たちの使命です。そのために、現在「MSC認証※3」の取得を目指しています。将来的には広島県全体で取得できるようにならないと本当の意味での持続性とは言えない。その先駆けになればと進めています。

- ※1…広島県が定める生食用牡蠣が採集できるきれいな海域のこと(清浄海域)。その他、「条件付指定海域(人口浄化)」と「指定外海域(加熱調理用)」がある。
- ※2…食品の安全を脅かす可能性のある危害要因の分析・評価を行い、科学的根拠に基づいて食品の安全性を確保(担保)する手法。抜き取り検査だけに頼らず、予防的に食品危害を防止することができる。食材の受け入れから一次貯蔵・加工の各工程・製品の一時保管・出荷にいたる全ての工程を対象とする。
- ※3…Marine Stewardship Council(海洋管理協議会)が認証する持続可能で環境に配慮した漁業による水産物の証。

〜CO・OP冷凍かきができるまで〜



CO・OP冷凍かき(大粒)

冷凍 200g

企画回:10月2回

注文番号 1

本体 548円(税込592円)



解凍のポイントは半解凍!

表面の氷が剥がれればOK。完全に解凍すると旨味が逃げてしまいます

200g×2回  
 10月2回で企画

※詳しくは今週配布の商品案内の表紙をご覧ください