

この時期にしか味わえない 新仔うなぎ

枚方香里地域活動委員会2022年11月発行

枚方香里地域活動委員と五常19区委員と香里園パル委員の10名と組合員活動部より17名の11名で川口水産株式会社を見学して、新仔うなぎを言式食しました!! 2022年9月13日 at和歌山県有田市

新仔うなぎとは、池入されてから1年以内に大人に成長したうなぎのこと。骨や皮が気になりにくく、身がやわらかいのが特徴です。10月4回まで「新仔うなぎ」で案内予定です。



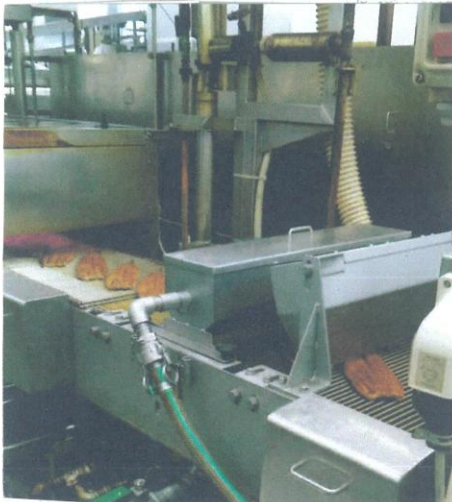
泥抜き



おずみ色のふわふわ つるつるのうなぎ新仔!!



part1 とても暑い! 蒸し自焼き



Part II とても暑い! 室温40度以上



美味しいうなぎたべてや

うなぎ丼皮まで柔らかくフワツとしてめっちゃ美味しかったです。一番美味しいものを徳島、宮崎、高知、鹿児島などで仕入れ、国産でこだわって作っているんだなと思いました。やっぱりうなぎも若いのが美味しいんですね!! うなぎ触ったの初めてで、フワフワして、めっちゃ柔らかかったです。うなぎをさばっている職人の方は手際よくあの暑い中で元氣張られているのを知りました。また生鮮で注文しようと思います。

うなぎは産地によって育つ水温が違うことやデリケートなことがわかりました。一尾一尾手作業でさばくのはとても大変な作業だと思いました。これからも美味しいうなぎを作り続けてほしいです。

5人の言食検査が通らないとダメだと聞いたことが印象に残りました。うなぎの自販機あるのにびっくりしました。

生きたうなぎをさばき、焼くと見学させてもらいました。特にさばきを見ていると普段美味しいもの、大きいものをと考えるとばかりですが改めて命をいただいているんだな、大切にいただなあと思えました。工場では糸の注意、私われ丁寧に作られていることを知り、より一層安心していただける感謝です。今まで川口水産のうなぎを注文してきましたがこれから安心して利用していきたいと思いました。

うなぎを食べるまでにはたくさんの人の手をかけ、美味しいうなぎを手に入れるため、愛知や宮崎のうなぎを選ぶとか、いろいろすごい! 何も知らないで、土用の丑の日に食べよおかと言ったと思いたし、危が虫になった。骨せんべい生産終了ショック。自社製タレおいしいと分かり、タレと山椒も買いたい。

泥臭さがなくなるまで数日かけて地下水をかけ、糸置きにする。蒸したあと焼きながら3回タレをかけたりにて丁寧で作られてるのやっやっおかげでこんな美味いんだと納得できました。またぜひ利用したいです。

小学生以来の工場見学でしたが驚きの連続でとても勉強になりました。まず何だ驚いたのが従業員の方が一尾ずつ丁寧にさばっていたこと。町の鰻屋さんでは手でさばっているのかわかりましたがこの工場では機械化されず立ちっぱなしで1日1万尾の鰻をさばっている!! 本当に驚きです。また鰻を焼く過程とタレの製造では室温40度近くになること。従業員の方々が美味い鰻を食べていることを身をもって理解することができました。

～このNEWSのお問い合わせ先～
組合員サービスセンター (有料) 072-856-7671
TEL 0120-299-070
FAX 0120-299-230
月・土9時～17時 火～金9時～18時

いつでもパル委員募集中!!
現在15名の19区委員が学んだり、試食したり、バスで見学したり活躍中!
あなたも一緒に活動しませんか?
みかほーいえーい

Kumikatu@palcoop.or.jp
メールでの受付はこのNEWSの内容に限ります。件名に枚方香里地域活動委員会2022年11月NEWSとお書きください。受け付けさせていただいた個人情報はこのお問い合わせ以外に使用いたしません。