



2022年11月17日

『川口水産見学焼きたてうなぎを食べよう』

主催 島屋パル委員会

和歌山県有田市にある蒲焼うなぎでおなじみの川口水産工場に組合員12人で行きました。

工場内はとても清潔に保たれており、衛生管理もキチンとされていました。

活きのいいうなぎはベテランの職人により捌かれ、すぐに機械に並べられ、蒸し焼き後、タシをかけて三回焼かれます。(こだわりのうなぎのタシも川口水産さんで作られたものです。余ったうなぎのタシは、他の料理の味付けにも使用できるので、試してみてくださいね。)

川口水産さんで取り扱っているうなぎはすべて国産のもので、季節により一番美味しいものを届けるために産地を変えているそうです。

工場内を見学後、焼きたてのうなぎを使ったうなぎ丼と肝吸いをいただきました♡

身もふっくらしていてとても美味しかったです。

また、事務所は檜の木をベースに作られていて居心地が良く、働いている方も皆さん笑顔で挨拶をしてくださいました。

直近の社会情勢

- ・原料価の上昇
→たれの原料、電気、ガス、包材、倉庫代等全てが値上がり
- ・うなぎ仕入価の上昇
→養殖業者さんもシラスウナギ以外に、エサ、油、電気、資材等のコストが上昇。今後、生産者さんが廃業されると川口水産さんもお手上げ(〇〇〇〇〇)少し、高い。と思っても理由があるんですね。今後も買い続けたいと思いました。
- 従業員90%は正社員。(残りの10%はフルで働けない子育て中のパートさん。)
- 地域の雇用も守られています



地下水を汲み上げ、1~2日間うなぎが入った樽にかけ流し状態にして泥臭さをなくします。



うなぎも触らせてもらいました。



職人さんたちが目にも止まらぬ速さで捌いていきます



たれもついて、てりてり。いい香りが工場内に広がっています



丁寧に三段階に分けて焼いていきます



捌いてすぐに蒸し焼き