



ほんものを たべよう

提出日	2/ 火 水 木 金
	23 24 25 26
配達日	3/ 火 水 木 金
	2 3 4 5
翌々週配達日	3/ 火 水 木 金
	9 10 11 12

2021.3月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

魚介

脂ののった 三陸沖トロサバ

(株)阿部長商店

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

世界三大漁場で漁獲

オルターカタログ2021年1月3週号(トロカツオ)でご紹介した阿部長商店 阿部 泰浩社長のご紹介シリーズ第2弾は、三陸沖トロサバです。



渡冷作業

宮城県牡鹿半島金華山沖合100kmを含む三陸沖は、親潮と黒潮が出会う潮目で、世界三大漁場と呼ばれる好漁場です。毎年、10月頃、脂ののった大型のサバが漁獲され、そのおいしさからブランド魚「金華サバ」として知られています。

この周辺海域で水揚げされたサバが全て「金華サバ」と呼ばれるだけでなく、①石巻で水揚げ、②脂のりつぶり15%以上、③魚体サイズ等をクリアして1割程度のサバがこう呼ばれるのです。

今回ご紹介する三陸沖トロサバは同海域で漁獲され、高品質のものですが、気仙沼で水揚げされているため、ブランド名(商標登録)は名乗れません。

安全な海域

三陸沖が世界三大漁場と呼ばれる由縁は、ノルウェー沖やカナダ・ニューファンドランド島と同様、深海からの昇流があり、その豊富なミネラルで、プランクトンが湧き、それをめがけて集まってくる小魚、さらにその小魚をめがけて大型魚が集まってくるという自然環境にあります。

3.11のフクシマ原発事故で、当初三陸沖は放射能で汚染されてしまったのではないかと心配したのですが、太古の海洋深層水の昇流のおかげで、むしろ一番汚染されていない海域といえます。もちろんオルターの放射能検査でも **ND** を確認しています。

最高の管理

阿部長商店は宮城県気仙沼市に本拠地があります。自社の加工原料にする良質な魚は、石巻～八戸の水揚げされた魚を対象としています。石巻、南三陸、気仙沼、大船渡に8つの加工拠点があり、刺身・生鮮、冷凍、惣菜類などに加工しています。調味料などオルター仕様の実



気仙沼港さば水揚げ



(株)阿部長商店の従業員の皆さんと阿部 泰浩社長(前列中央)



現すれば、順次ご紹介していく予定です。

阿部長商店に入荷してくる魚には「いつ、どこで獲ったか」のトレーサビリティがあり、オルターへは最高品質の魚のみを出荷していただくことができます。

各工場は東日本大震災の被災後、復興した最新鋭のたいへん素晴らしい施設で、HACCP(危害分析重要管理点)で品質管理され、最適の鮮度が保たれています。

地元を代表する水産業

阿部長商店、阿部 泰浩社長は二代目です。初代は阿部 泰浩さんのお父さんの阿部 泰児さんです。1960年のチリ大津波で被災され、南三陸町から気仙沼に移って鮮魚仲介業を創業しました。鮮魚加工、食品加工を営む水産事業とホテルを営む観光事業を二大柱に、三陸最大の港町、気仙沼を代表するまでに成長し、とくにサンマの取扱量は年間15,000トンにおよび、その加工販売で日本一の規模を誇ってきました。その阿部 泰児会長は昨年お亡くなりになりました。

復興の旗頭

ところが2011年東日本大震災によって、再起不能と思われるほどの壊滅的な被害を受けました。南三陸町にある工場が一つ残っただけ



で、残り8つの工場はすべて津波に飲まれてしまったのでした。

当時、阿部長商店は父、会長の「鶴の一声」の会社でした。「役員以外は全員解雇し、一回スリムになって耐えなさい。またそのときが来たら雇い入れればいい」という父に対し、泰浩さんは、初めてその父にたてついて、「自分が責任を取るから」と父に詰め寄って、全従業員800名の雇用を守りながら、会社を再建したのでした。文字通り地元復興の旗頭です。

人を守り続けて

阿部長商店の大船渡工場は少量多品目の加工を行っています。「加工するのは1円でも高く買って漁師を守るため」と阿部 泰児会長はおっしゃっていました。

東日本大震災後、長期保存できるものを製造することを決めたのは、被災当時、水道・ガス・電気のライフライン全てを断たれ、自社のホテルで備蓄していたものでなんとか食いつないだ経験からです。

本年2021年、阿部長商店は60周年を迎えます。



(株)阿部長商店の 三陸沖トロサバ

●原料

サバ…三陸沖で10月頃に漁獲した一番脂ののったサバを冷凍しています。

●加工

- 1 原魚受入冷凍
- 2 解凍
- 3 3枚卸し
- 4 洗浄
- 5 凍結(トンネルフリーザー)
- 6 真空包装
- 7 金属探知
- 8 包装

