



ほんものを たべよう

提出日	5/ 火 水 木 金
20 21 22 23	
配達日	5/ 火 水 木 金
27 28 29 30	
翌々週分配達日	6/ 火 水 木 金
3 4 5 6	

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2025.5月5週号

魚介類

南国土佐の名産 薫焼き鰹タタキ

豊かな海と食卓をつなぐこと。それが、わたしたちの仕事です

土佐佐賀産直出荷組合

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)



土佐佐賀産直出荷組合のみなさんと浜町 明恵代表(前列左端)

女性目線を活かした品ものづくり

高知県西部の黒潮町にある、土佐佐賀産直出荷組合の浜町 明恵代表は、地元前浜で水揚げされる新鮮な魚を使った加工品を、長年オルターへ届けてくださっています。従業員数は14名、そのほとんどが食卓を預かる主婦や母親である女性たちで、「家族に安心して食べさせられるもの」をモットーに、切身などの冷凍魚の他、あると助かるお惣菜類の開発にも取り組まれています。地元や取引先の方からは、親しみをこめて「さんちよく」と呼ばれているそうです。

製造は基本的に、魚のカットから袋詰めまでほぼ手作業で行われており、随所に細やかな心配りが感じられます。浜町さんは「品ものが自分の手元に届いたらどう感じるか?」という気持ちを従業員と共有し、常に忘れないように心がけているそうです。魚の血合いはキレイに洗わなければ臭みの原因になるし、小骨をきちんと取り除かなければ食べづらいと感じる方も多い…だから下処理はひと手間をかけて、丁寧に行う。当たり前だけど難しい、消費者目線の不満を解消したいという真心が、多くのファンを生み出し続けています。

すべて手焼きの完全薫焼き鰹タタキ

黒潮町は高知県内でも屈指の漁師町。太平洋側に面し、黒潮の影響を強く受けている土佐湾は、年間をととしてカツオやマグロ、シイラなどの回遊魚をはじめ、多種多様な魚が水揚げされます。

中でも400年以上の歴史があるといわれる「カツオの一本釣り漁」は有名で、熟練の漁師が釣り竿を使って一匹ずつ釣り上げる光景は圧巻です。巻



き網漁とは異なり、魚を根こそぎ獲ることもなく、魚体がぶつかり合って傷がつくことも少ないため、海にも魚にも優しく、生態系に与える影響が小さい持続可能な漁法として認められ、2021年に「海のエコラベル」といわれる国際的な認証制度、MSC漁業認証を取得しました。

さんちよくではそんな土佐近海沖産の一本釣りカツオのみをこだわって使用した、薫焼き鰹タタキも製造されています。火力が非常に強い薫焼きは、カツオの表面のみをムラなく瞬間的に焼き上げることができるため、旨味をぎゅっと閉じ込めてくれます。また、燻製のようにふわっと感じる薫の香りが、カツオの臭みを消してくれるだけでなく、本来の旨味をより際立たせてくれます。



大量生産しているところでは機械焼きの最後に少し、薫焼きの工程を入れるだけで「薫焼き」と謳っているニセモノも多く存在するのに反し、さんちよくでは生のカツオを、最初から最後まですべて手作業で薫焼きしているため、ほんもののおいしさをご自宅で楽しむことができます。使用する薫も粗悪な中国産などではなく、より香り高く仕上がる国産ワラのみを使用するこだわりようです。

エサを求めて北上してくるこの時期は比較的安

定して獲れるため、水揚げからお届けまで一度も冷凍していない生鮮の薫焼き鰹タタキも特別に登場します。ぜひ豪快に分厚く切って、天日塩やスライスしたにんにくなどの薬味とあわせてお召し上がりください。私も初めて食べたときは、そのモチモチとした弾力とカツオの甘みを引き立ててくれる香ばしい薫の香りに、おいしさのあまり感動したことを思い出します。

不漁は本当に、温暖化だけのせい?

一般的に不漁の原因として、地球温暖化によるものと思われる海水温の上昇が取り沙汰される中、浜町さんは常々疑問を抱いていることがあります。不漁は温暖化だけのせいなのか?と。

浜町さんは創業当初、せっかく獲ってきた魚が売れずに困っている漁師を助けたい、そんな想いで品ものづくりに取り組んできました。しかし、普段漁師とコミュニケーションを取る中で、近年のエネルギー価格や物価の高騰により、漁業コストが高騰してきていることも不漁の一因ではないかと感じられているそうです。漁師も商売なので、高い燃料を使って漁に行くなら、なるべく高く売れる魚を獲りに行くし、逆をいえばお金にならない魚はわざわざ獲りに行かないとなるのは自然の流れといえます。高齢化や仕事観の変化により、減少し続ける漁師の人手不足も拍車をかけさせます。魚が海に存在していても、獲りに行く漁師がいなければ意味がないのですから。

温暖化、漁師の人手不足にはじまり、乱獲、土地開発による埋め立て、海洋汚染など…たくさんの複雑な要因が重なることで危機に瀕している漁業。古くから日本人にとっては欠かせない魚食文化に対して、私たち消費者ができることは何なのか。今、改めて考えていくべきではないでしょうか。

土佐佐賀産直出荷組合の チルド・薫焼き鰹タタキ

ND

●原料

カツオ 土佐近海沖産

●製造工程

- 1 鮮魚原料水揚げ、搬入
- 2 当日に原料をさばいて、下処理・形成

- 3 さばいた直後に、生のままロインの表面を薫の炎だけで炙る(手焼き)
- 4 氷水で冷却
- 5 計量・袋入れ、脱気包装
- 6 金属探知機
- 7 冷蔵保管
- 8 箱詰め・出荷

