

讃岐の心、瀬戸の海の幸を貴方の食卓へ・・・。



八栗通信

高松市春日町1638-1
 電話 087-814-3871
 FAX 087-814-3857
<http://www.yakuri.com/>
 配信者 寺田 圭佑

今、良く獲れています・・・



去年は真鯛のフィーレを大量にやりましたが、今年は黒鯛(チヌ)のフィーレを大量に製造しています。

この時期のモノは、脂が乗ってなくて誰も食べたがらないので、割と簡単に手に入ります。

写真のような20gくらいの骨取切身(生協で言う所の”便利カット”というやつですね)にしてやると、炊き込みご飯や、ムニエル・フライに使えて便利です。特にムニエルやフライにすると、衣が油を含むため、脂の無さが気になりません。「黒鯛の一口ムニエル」は、コストの良い御馳走です。

黒鯛は基本的に真鯛に比べると下魚ですが、加熱してもバサつかない(筋繊維がゼラチン質っぽい)ので、油を添加する料理にするとしっとりジューシーな食感で食べることが出来ます。真鯛に比べると、ここが最大のアドバンテージですね。

この黒鯛、中国で養殖していて、何度か輸入を薦められたことがあります。

業者「お前の所、そんなに真鯛を売るんだったら黒鯛も持って行ったらいいのに」

でも、中国では、真鯛よりも黒鯛の方がはるかに高いので、引いてきたことはありません。

基本的に生で食べないから、向こうでは黒鯛の方が評価(値段・味共々)が高いんだそうです。

少し話がそれてしまいましたが、切身商材として、学校給食や生協等で次々に採用されています。

焼いてもバサつかないのが良かったみたいです。それと、この時期のチヌをそんなに大量仕入大量生産する所は弊社くらいなんで、価格的に面白かったらしいです。

「前浜の価値が高くない大漁に獲れる魚を、美味しく食べられるように加工して提案する」何だか、この仕事をやって初めて加工屋らしいことをやってるような気がします。



そして、八栗が販売強化している一口珍味の真打ちとして、満を持して登場することになりました。

前述のとおり、前浜での評価はあんまり高くない魚で、「チヌ(黒鯛)を御土産にするの・・・？」という声も上がりましたが・・・

いざ試食してみると非常に好評で、「え、チヌってこんなに美味しかったっけ?」「コレはいい! いいお酒のあてになる!」「これ、チヌの一番美味しい食べ方かも!」と、称賛の声をたくさん頂きました。

商品開発時に、「取りあえず目についた物は何でも試作してみよう」と思い、冷凍庫の残り物や、前浜の雑魚・高級魚何でも薫製しましたが、私も黒鯛の薫製を食べた時、想像以上に美味しかったので、やっぱり上のようなアクションをしてしまいました。

こういう発見があるから加工屋は辞められません・・・

配信者の独り言

先日、「かがわ漁業塾」というものに参加し、大変僭越ながら講師(?)として、去年に引き続いて塾生さんの前で話してきました。

かがわ漁業塾は香川県内での水産業の就業希望者を対象にした研修制度で、漁業法や水産市場の仕組み等の座学や、底びき網漁やハマチ養殖等様々な実地研修を行います。昨年受講した1期生は既にノリ養殖の現場等で活躍しているとのこと。

私はそこで2次産業・”加工のことについて”という部分を担当したのです。

工場のランニングコストについてや、”漁業者”と”メーカー・問屋さん・末端のお客さん”との支払いサイトの違い等、経営面の話や、加工屋のやりがいや本分についてなどを話しました。質疑応答等含めて3時間の長丁場でしたが有意義な時間でした。

私がお伝えできる内容がどれだけ役に立ったかは分かりませんが、この香川漁業塾が、塾生さん達が将来立派な漁業者になる礎になることを心から祈っております。