

広報

かみす

Kamisu public relations

2025年

6/1

No.437

特集

海の幸を食卓へ

水産加工の歩みと「常陸産梅入りいわし煮」

神栖ディスカバリー

File
24

日本有数のイワシ漁獲量を誇る神栖市。イワシと共に歩んできた水産加工の歴史や、県の品評会で農林水産大臣賞を受賞した「常陸産梅入りいわし煮」の開発秘話に迫ります。(写真は「いわし生姜煮」)

Pick up

住民健診..... P6~7
海岸清掃..... P8
鹿島海上保安署巡視船「ひたち」体験航海..... P27



市公式LINEは
コチラ



広報かみすが動き出す
【COCOAR】アプリをダウンロードし表紙にスマートフォンをかざしてください。詳しくは14ページ



[COCOAR]





神栖ディスカバリー

File
24

特集

海の幸を食卓へ

水産加工の歩みと〃常陸産梅入りいわし煮〃



神栖市は、おいしい魚の供給基地。水産加工業が盛んで、水揚げされた新鮮な海産物を、素早く丁寧加工しているからです。今回は、温めるだけで食べられて、骨までやわらかい商品に注がれた、生産者の思いと技術に迫ります。

漁業と共に発展した水産加工業

昨日の朝食、昼食、夕食のおかず、晩酌のつまみなどを思い出してみてください。何かしら一品でも、魚料理を食べた方は多いのでは？ 太平洋に面し、豊かな海の幸に恵まれた神栖市では、昔から地元で水揚げされたイワシやサバなど、新鮮な魚が当たり前食卓に乗ってきました。波崎漁港では一年を通して脂ののった魚が水揚げされますが、特に梅雨の時期に獲れるマイワシは、入梅イワシと呼ばれる、とろけるような味わいが楽しめます。そんなおいしい魚が食べられるのは、海に近いことに加え、魚を保存したり、おいしく食べやすくしたりする水産加工の知恵と技術があるからです。

神栖市の水産加工業の歴史は古く、

江戸時代にはイワシを原料とした干し鰯やメバシなどの肥料が作られ、やがて特産品のさくらぼしが誕生し、干物や煮干しなど種類が増えていきました。昭和60年に波崎漁港(新港)が開港すると大量の魚が水揚げされ、日本有数の水産加工流通基地に発展。今では、波崎水産加工業協同組合が生産する加工品は県内生産量のおよそ7割を占め、冷凍品は国内だけでなく世界約40カ国に輸出されています。

今回は、波崎で明治時代から水産加工業を営む株式会社みうらやを訪ねました。代表取締役社長の三浦敏克さんは「海と気まぐれな魚たちを相手にするには、さまざまな工夫が必要です。私たちは、漁業者が命がけで獲ってくれた魚を仕入れて家業



明治から昭和初期の波崎漁港(「写真集波崎の歴史」より)



波崎漁港



神栖市は日本有数のイワシの漁獲量を誇る



手作業で一尾ずつ丁寧に扱う



令和5年度茨城県水産製品品評会で農林水産大臣賞を受賞した常陸産梅入りいわし煮

を守ってきました。時代によって魚種も加工方法も変わりますので、創意工夫に終わりはありません」と語ります。

魚種交替と仕入れの目利き

さて、海の中では、数十年ごとに、たくさん獲れる魚の種類が変わる「魚種交替」という現象が起きています。イワシ、サバ、サンマなどは安くてうまい大衆魚の代表格ですが、獲れる量が少なくなると急に値段が上がってしまいます。40年近く魚の買い付けを担当してきた取締役部長の海上信廣^{うなかみ}さんは、そうした変化を目の当たりにしてきました。

「マイワシが減ってサバが増えたと思ったら、今度はサバがいなくなっちゃってマイワシが増える。サンマもいまや高級品でしょ。魚は突然消えたり現れたりするから本当に不思議で、漁



寺井さん



三浦社長



海上さん

師さんも先のことは分からないと言うんだよ。生きているものが相手だから、こればかりはどうにもならないね」

魚種交替の周期は、20年、30年、50年というわけで、予測がつかないそうです。三浦さんもよく母親から「浜の明日なし(明日のことは分からない)」と聞かされてきたといいます。

そんな中、確かな目利きで仕入れを担ってきた海上さん。セリでは、ほんの数秒で鮮度と形を見極めて入札をします。加工の原料となるマイワシの仕入れは、波崎漁港と銚子漁港を中心に、足りないときは沼津、八戸、境港、三重など全国から厳選して取り寄せるそうです。

オール茨城の新商品 常陸産梅入りいわし煮

みうらやでは煮魚や混ぜご飯の素など、国産の魚を骨ごと手軽に食べられるオリジナル商品を製造しています。約15年前に、骨までやわらかく調理できる飽和蒸気調理器を導入。また、魚の鮮度を保つてうま味を引き出す水温熟成技術も取り入れています。主力商品は、高知産のシヨウ

“常陸産梅入りいわし煮”
ができるまで



⑥加熱処理をおこなう



④加工はクリーンルームでおこなう



①自動選別機で鮮魚を選別



丁寧
に扱
いま
す

⑦皮が傷つきやすいため手作業で充填する



⑤一尾ずつ手作業で
バットに並べる

一尾、一尾、
手作業です



②マイナス40℃の冷凍倉庫

鮮度が命！



③イワシを解凍し下処理をする



⑧この後ラベルを貼り凍結して出荷

※写真は「いわし生姜煮」を含む

ガにこだわった「いわし生姜煮」や、白味噌・赤味噌・西京味噌の3種類をブレンドした「さば味噌煮」など。その土台を生かして新たに開発したのが「常陸産梅入りいわし煮」です。開発を担当した品質管理課長の寺井久枝さんに、商品化のいきさつを聞きました。

「梅干しは青魚の臭みを消してくれるので、梅煮は昔からあった調理法です。その梅煮で新商品を作ろうとしていたとき『茨城県産の梅を使ってみたら？』という社長の一声で、地元食材を組み合わせたオール茨城の商品開発という方針が決まりました。県産の梅を使っている会社を探し、大洗町の吉田屋さんの梅干しを使わせていただくことになりました」

商品化までに苦労したのは、味のバランスだと寺井さんは言います。「イワシの脂分や風味が強すぎると、梅干しの酸味、甘み、香りをうまく引き出せません。そのバランスを取るため、梅肉ペーストや梅酢を効かせてタレを仕上げました」

こうして完成した「常陸産梅入りいわし煮」は、令和5年度の茨城県水産製品品評会で見事「農林水産大臣賞（沿海部門）」を受賞しました。

加工はすべてクリーンルームで

みうらの強みは、買い付け、選別、凍結から冷凍保管、加工まで自社で一貫生産している点です。いわし煮の工程を教わりながら工場を見学させてもらいました。

イワシの扱いは時間が勝負。買い付けるとすぐトラックで工場に運ばれ、自動選別し、凍結庫へ。「1時間あたり約50トンの魚を選別し、鮮度を保つためマイナス40度で冷凍します」と三浦さんが教えてくれました。

いわし煮の工程は、まず、イワシを解凍し、頭や尾、内臓などを取る下処理をします。そこから先の加工はすべてクリーンルームでおこなわれます。見学したのは、イワシの状態をチェックしながら、人の手で一尾ずつ丁寧にバットに並べる作業。「イワシは皮が傷つきやすいので、きれいな商品に仕上げるのはとても難しく、自動化できません。工場を見学した方によく『手作りなんです』と驚かれます」

加熱や味付けなどの詳細は企業秘密とのこと。出来上がったいわし煮は、やさしくそっと袋に充填し、検品のち凍結して出荷を待ちます。



魚嫌いの娘が喜んで食べた！

さあ次は試食タイム。冷凍庫から

しっかり殺菌されているため、家庭の冷凍庫で1年は余裕で日持ちするそうです。

もう一つ、工場の大きな特徴は、世

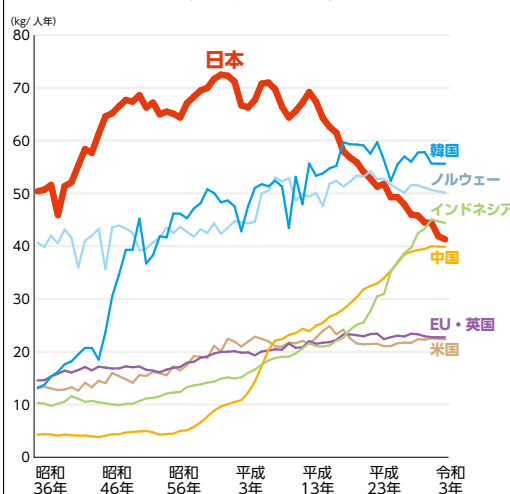
界水準の食品安全と衛生管理が確立されていることです。平成10年には県内で2番目に対米輸出用HACCP認証を取得したのをはじめ、国内の水産加工業でいち早く対EU輸出用HACCP認証、食品安全の国際規格であるISO22000やFSSC22000の認証を取得。子どもからお年寄りまで、誰もが安心して食べられる商品を提供しています。

出したら8分湯せんし、お皿に盛り付けるだけ。脂がのってツヤツヤしたいわし煮の上に梅干しが乗り、ほんのり爽やかな香りが漂います。口に入れると酸味の潜んだ甘みが広がり、かんでも不思議なほど骨の存在感がありません。そのおいしさとやわらかさに感激しているうちに、あつという間に1尾をペロリと平らげていました。

商品の購入は、楽天市場からの取り寄せのみ。購入者からうれしい声がたくさん届いているようです。「骨があるからと魚嫌いだった娘も、この商品なら大丈夫。喜んで食べてくれるので買っています」もう家で煮魚は作りません。この商品が

出したら8分湯せんし、お皿に盛り付けるだけ。脂がのってツヤツヤしたいわし煮の上に梅干しが乗り、ほんのり爽やかな香りが漂います。口に入れると酸味の潜んだ甘みが広がり、かんでも不思議なほど骨の存在感がありません。そのおいしさとやわらかさに感激しているうちに、あつという間に1尾をペロリと平らげていました。

世界の1人1年当たり食用魚介類の消費量の推移 (粗食料ベース)



日本の消費量は減少しているが、世界の消費量は増加傾向にある

出典：令和5年度水産白書(水産庁)



あれば、あとはご飯とお味噌汁を用意するだけで超簡単です！」

なんと購入者の7割がリピーターとなり、ファンが増えているとのこと。神栖市の魚のおいしさが、魚離れに歯止めをかけているようです。

神栖市の海の幸を未来へ

最後に、水産加工業の未来について三浦さんの考えを聞きました。

「漁船の速度と性能が上がっている

ので、陸の受け入れ設備が整っている高値で取り引きできる港が選ばれるようになります。神栖市の水産加工業も、これからは青森や北海道を含む太平洋側全体の港との競争となるでしょう。また、北欧では24時間

魚を受け入れている工場があります。

私の勝手な想像ですが、日本も20年後30年後にはそうしないと生き残れないかもしれません。時代と共に変化していく進取の精神が必要です」

三浦さん(6代目)の後継者となる

息子(7代目)は、外資系水産加工会社でアラスカ勤務を経験。経営的な視点とグローバルな感覚を取り込みつつ、土台となる魚の目利きを海上さんから受け継ごうと取り組んでいます。

未来に向けたチャレンジができるのも、神栖市の海の幸があつてこそ変わるのではない地元愛から、次の時代も多くの人に愛される水産加工品が生み出されていきます。