



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、素早く丁寧に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で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、

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



明治から昭和初期の波崎漁港(『写真集波崎の歴史』より)

江戸時代にはイワシを原料とした干鰯やメバコ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

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、魚の鮮度を保ってうま味を引き出す氷温熟成技術も取り入れています。主力商品は、高知産のシウ



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