



湯せんで8分。
たれの甘みと
梅の酸味が絶妙

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

しっかりと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。

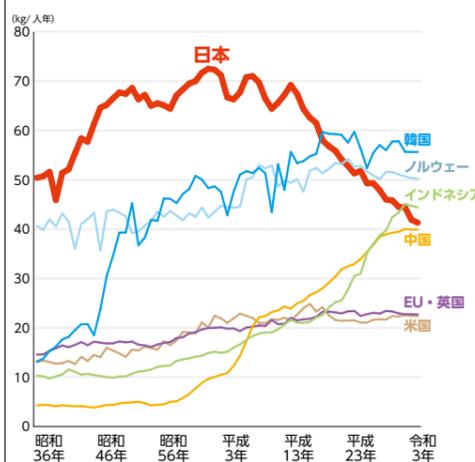
もう一つ、工場の大きな特徴は、世界水準の食品安全と衛生管理が確立されていることです。平成10年には県内で2番目に対米輸出用HACCP認証を取得したのをはじめ、国内の水産加工業でいち早く対EU輸出用HACCP認証、食品安全の国際規格であるISO22000やFSSC22000の認証を取得。子どもからお年寄りまで、誰もが安心して食べられる商品を提供しています。

“常陸産梅入りいわし煮” ができるまで



※写真は「いわし生姜煮」を含む

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)



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いわし煮の上に梅干しが乗り、ほんの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い続けています」「もう家で煮魚は作りません。この商品が

かにこだわった「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。

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、ファンが増えていくとのこと。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に、陸の受け入れ設備が整っていないので、陸の受け入れ設備を整えるようにする必要があります。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

加工はすべてクリーンルームで

みうらやの強みは、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、やさしくそつと袋に充填し、検品のうち凍結して出荷を待ちます。

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の貴文さん(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。変わることもない地元愛から、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。