



鹿島灘は親潮と黒潮がぶつかる好漁場



海の恵みとまちの風土がギュッと詰まっている

波崎では当社が最初でした。地元で水揚げされた魚で缶詰を作り、輸出の需要もあって事業は波に乗ったようです」

工場ができて65年経ちますが、基本となる缶詰の製造工程はほぼ変わることなく、当時の設備に増設を重ねながら操業し続けています。大手水産会社の缶詰製造も請け負い、製造履歴や衛生面について厳しい管理が求められ、時代とともに品質を向上させてきました。その取り組みによる技術の蓄積が、人気の自社製品の開発へとつながっています。

缶詰の品質を決めるのは「素材の力」。だと高木さんは言います。「市場での入札で重視しているのは、鮮度と脂の乗りです。例えば、イワシは6月に体が丸くなって脂が乗るので、良い時期に集中して買い付けて冷凍しておきます。近年は温暖化などで海洋環境が大きく変わり、世界的にサバやイワシの取り合いになっているため、原料を確保するのが大変です」

缶詰はいつでもお店に並んでいるのが当たり前と思っていきましたが、自然を相手にする仕事の難しさが改めて伝わってきました。

セットして殺菌釜に入れます。長時間かけて加圧加熱することで、缶の中がおいしく安全な状態になります。【写真①】

■冷却 殺菌後、品質の劣化を防ぐため、すぐに冷却水で缶を冷やします。

■X線検査 不良缶などを取り除くための最終検査をします。

■製品 缶詰に賞味期限を印字して箱に詰め、保管庫に運び出荷を待ちます。

工場内に張り巡らされたコンベアに乗って、魚が次の工程へと運ばれて行き、ぐるりと旅をしながらどんどん完成品に近づいていきます。途

次はいよいよ工場見学です。高木さんの案内で一連の製造工程を見せてもらいました。

■カット 解凍した魚の頭と尾を切り落とした後、缶のサイズに合わせてカットします。【写真①】

■金属探知機 サバが釣り針をのみ込んでいないかなどチェックします。

■洗浄 イワシのウロコも残さず洗い落とします。

■詰め込み サバは半自動、小さなイワシは手作業で詰めていきます。【写真②】

■計量 重量が適正な範囲内か確認し、過不足があれば手直しします。

■調味液 各製品のレシピで調合した調味液を注いで缶を満たします。【写真③】

■巻き締め 真空巻締機で缶の胴とふたを抱き合わせるように巻き込み、圧着して完全に密封します。セッティングに精緻な技術が求められる重要な工程です。【写真④】

■洗浄 缶の外側についた魚の脂などを洗い流します。

■殺菌 大きなバスケットに缶詰を

中で何カ所もチェックポイントがあり、機械や人の目で繰り返し確認を重ね、丁寧な手作業で微調整をしながら、1缶1缶大切に作り上げられていました。

「ここ数年は漁獲量が減って原料が入手しづらいので、冷凍した魚を使っています。当社で選別・冷凍から缶詰まで一貫して製造できるのは強みでもあります。やはり地元で水揚げされた魚を生で加工するのが一番おいしくて理想的なんです。朝獲れや、生詰めなどのシリーズは好評なので、今後、漁獲量が増えたら積極的に出していききたいと思っています」

コンベアに乗った魚がぐるりと旅して製品に

缶詰工場紙上見学



栄養価が高く添加物無し
缶詰の魅力を広めたい！

缶詰の魅力は、手軽さや便利さだけではありません。まず挙げられるのは、栄養価の高さでしょう。脂の乗った新鮮な魚を完全に密封して調理(加圧加熱殺菌)しているため、栄養分がほとんど損なわれません。しかも、魚の骨まで柔らかくなるため丸ごと食べられますし、缶詰の汁には栄養と旨みが凝縮されています。さらに、保存料や殺菌剤などの添加物が使われていないのもうれしい点です。

最近はお飯のおかずとしてだけでなく、活用法も広がっています。例

えば、お酒とともに楽しむ。おつまみ缶詰が流行ったり、料理の素材としてアレンジレシピが注目されたりしています。アウトドアでも活用されていますし、ちょっと贅沢な缶詰は贈答品にも喜ばれます。

「今後の目標は、缶詰をもっと世に広めていくことです。若い世代にもたくさん食べていただけるよう、新商品の開発にトライしています。この地の人たちはずっと魚とともに生きてきました。波崎漁港に大規模な巻き網船団があることや、たくさん水産加工会社から国内外に製品が送り出されていることも、神栖の誇りだと思っています。これからも豊漁を願いつつ、缶詰の可能性を追求していきます」



神栖ディスカバリーを
カミスミカでも
楽しめる



「神栖ディスカバリー」を、神栖市魅力情報発信ポータルサイト「カミスミカ」でもご覧いただけます。紙面で紹介しきれなかった情報やコラムなど、オリジナルコンテンツも掲載しています。ぜひご覧ください。



私たちに身近な存在である缶詰ですが、そこに詰まった歴史や技術、神栖の海の恵み、そして缶詰という小さな宇宙に挑み続ける作り手の思いを知ること、より一層、味わい深く感じるのではないのでしょうか。