



こじかんとうまい

一本釣りの鰹(かつお)のみを使った「わら焼きかつおタタキ」。なくておいしい」との声が多い、明神水産株式会社のロング「漁師の味」にこだわり、漁場から稲作までを行なっています。おいしさの秘密に迫ります。

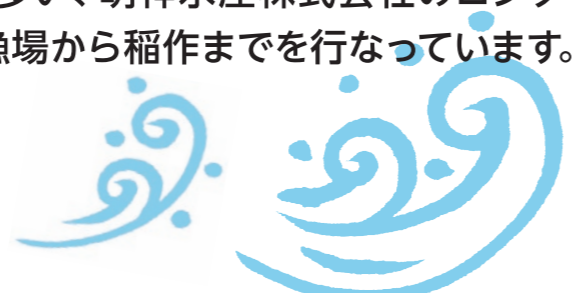
かつおを一本釣りで、船上で即冷凍

明神水産株式会社は、一本釣りがかつお漁の会社として昭和32年に創業しました。かつおが傷つけられることなく釣りあげられ、船上で活きたまま急速凍結するため、鮮度バツグンです。

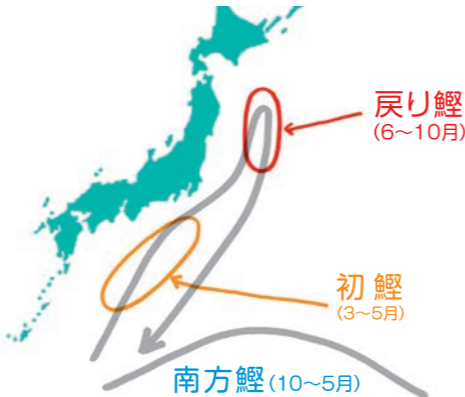


高知県で主流のかつおの一本釣り漁。巧みな力加減で釣りざおを動かし、かつおを空中でふり落とします。

釣り上げてすぐ船上凍結します。



魚堅の漁獲場所と特徴



- **もっちり、脂ののった「戻り鰹」**
三陸沖で漁獲され、脂ののりがよくトロ鰹として親しまれています。
- **赤身の発色がよく、さっぱり「南方鰹」**
太平洋の暖かい海域で漁獲され、脂質が少なくさっぱりした味わいです。

かつお 鰹を送るま

(土佐弁:とってもおいしい鰹)

「赤身なのに、くさみがセラーです。昔ながらの今回は長年愛される、



かつおの鮮度にこだわり さらに藁にもこだわる

昔から高知の漁師の家では、かつおを藁(わら)で焼いてタタキにして食べていました。「藁焼きかつおのおいしさを広げていこう!」と、かつお漁だけではなく、昭和61年に水産物の加工販売もスタートしました。

藁焼きに適した良質な藁を確保するために、稲作も手がけます。最高のかつおを届けるために、漁業・農業・加工・販売のあらゆる段階で、安全性と持続可能性を追求しています。



自社で米作り。脱穀後の藁はかつおのタタキを焼くために使います

その1

活きたまま急速凍結の「一本釣り漁」

かつおの一本釣りで、船上で急速凍結。その後、冷凍のまま焼き上げて加工します。「くさみが無い」理由は、これら鮮度の良さにあります。

その2

最もおいしい状態でお届けできる「わら焼き」

高知伝統のタタキ製法「わら焼き」。稲藁で表面のみをあぶることで生臭さが消え、香ばしい風味がつけます。藁の炎はあっという間で800℃にまで達し、中までは火が通りません。

●表紙のレシピ●

韓国風かつおのタタキ



材料 (2人分)

- 冷凍かつおのタタキ…1袋
- サンチュまたはサニーレタス…4~6枚
- 玉ねぎ…1/2個

- コチュジャン…大さじ1
- 豆板醤…小さじ1/2
- 砂糖…大さじ1
- 醤油…大さじ2
- 酢…大さじ2
- おろし生姜…小さじ1
- すりごま…小さじ2
- ごま油…小さじ1

タレ

作り方

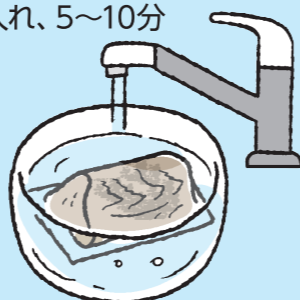
- 1 冷凍かつおのタタキを流水で解凍する。半解凍の状態から出して食べやすく切る。
- 2 玉ねぎは薄切りにして、さっと水にさらしてザルにあげる。
- 3 タレの材料を全て混ぜ合わせておく。
- 4 器にサンチュなどの葉野菜、2の玉ねぎとともにかつおのタタキを盛る。お好みで水菜、みょうが、糸唐辛子などを添える。
- 5 かつおにタレをかけ、野菜とともにいただく。

釣りたての鮮度を味わってほしいから…

食べる直前の流水解凍ぞうぞう!!

冷凍パックのままボールなどに入れ、5~10分ほど流水で解凍してください。中に芯が残るくらいが旨味を逃がさず、カットもしやすいです。

※冷凍から冷蔵庫に移して自然解凍する方法は、鮮度や色目が落ちるためおすすめしません。



とっても新鮮!



身の縮みは鮮度の良さの証。かつおが活きた状態で凍結されるため、解凍後に身が縮みはじめます。

「わら焼きかつおタタキ」は一本釣りされてすぐ船上で凍結され、冷凍のまま水揚げ・加工をして組合員さん宅へ届きます。冷凍でお届けできる、生協さんの商品だからこそその『鮮度』と『おいしさ』をぜひ味わってください。



明神水産株式会社 wakuiりゅう 涌井 流さん

本場・土佐の味を高鮮度でお届けします!

ぜひ!! 食べる直前に流水解凍して食べてみてください〜い!