



うま味と手軽さが人気の ひょう おん 氷温甘塩さば切身

日本人にとって身近な青魚である『さば』。生協でロングセラーの『氷温甘塩さば切身』は、「冷凍なのに焼き上がりがふっくらジューシー」「魚臭さがなく、子どももよろこんで食べる」「これがあるから生協に入った!」という声が聞かれるほどです。そのこだわりはどんなところにあるのでしょうか? 株式会社ダイマツの西田良輔さんにお話をうかがいました。



創業1958年の株式会社ダイマツ 先人の知恵に学び『氷温熟成』を探究

山陰の地で生まれた『氷温熟成』の製法を1979年より取り入れ、獲れたて・新鮮なおいしさを届けることに力を入れています。旬の魚にこだわり、地元・境港をはじめ、世界各地から仕入れています。『さば』の輸入を通してノルウェーとの交流があり、駐日ノルウェー大使が同社を訪問するなどの縁もあります。



『氷温』って何?

氷温とは、0℃以下で食品が凍る直前の温度帯を指します。魚の干物や日本酒、味噌や漬物など、昔から伝統的に作られてきた『寒造り』『寒仕込み』と同じような製法です。

『さば』の場合、切り身加工から天日塩の塩水に漬ける工程を、すべて氷温の温度帯に設定。魚が「凍らへんで!!」とする自己防衛の結果、不凍液を蓄えます。これに含まれるアミノ酸や糖が“うまみ成分”になります。



サステナブルな漁業から (持続可能な) 生まれるノルウェーのさば

北欧の冷たい海域で育ったノルウェー産のさばは、脂の乗りが良く、魚特有の生臭さや苦みなどのクセが少ないのが特徴です。EU※の取り決めで毎年の漁獲量が決められていることやノルウェーの環境保護や漁業管理政策によって乱獲を防ぎます。



※欧州連合 (European Union) の略で、ヨーロッパの民主主義国家27の国々が加盟する政治・経済的な協力体

ノルウェーでの漁獲のようす

フードコーディネーターの おすすめレシピ 超簡単! ヤンニョムサバ

材料 (2人前)

- 冷凍塩さば……2切れ
- 酒……大さじ1/2
- 片栗粉……大さじ3
- 白ごま……大さじ1
- サラダ油……大さじ2

作り方

- ★の調味料を合わせ、タレを作っておきます。
- 一口大に切った塩さばをポリ袋に入れて、酒をふる。(解凍せずに塩さばを切る時は、硬いので気をつけてください)
- ②に片栗粉を加えて袋を振り、全体にまぶす。
- フライパンに油を熱し、皮の方から中火で焼く。
- 両面をこんがり焼いたら、フライパンの余分な油を拭き取り①のタレを加えて、さっと絡めて白ごまを振って出来上がり。

- 小さなお子様にはコチュジャン無しで作るなど、コチュジャンで辛さを調整してください。
- 塩さばは解凍せずに作れますが、半解凍くらいで作ると扱いやすいです。
- 塩さばを解凍せずに作ると、ドリップ (水分) が出ないのでジューシーで美味しく出来上がります。

『氷温甘塩さば』ができるまで



1



鳥取の本社工場では、ノルウェー産の冷凍さばを氷温解凍庫でゆっくりと解凍。その後、三枚におろし、一つひとつ手作業で内臓などを取り除きます。

2



天日塩ベースの塩水に半日漬け込みます。さらに氷温熟成庫で一晩寝かせ、魚のうまみを引き出します。

3



トンネルフリーザーで急速凍結され、厳しい検品を経て完成します。

漫画で解説!! 氷温造りとは?

0℃～モノが凍るまでの温度帯「氷温帯」で熟成させることでうまみを引き出す技術です。

昔から…

寒造り 寒仕込み 寒干し
がおいしいと知られてきました



これを技術化し、
1年中寒造りのおいしさを出せるようにしたのが

氷温造り
と言います!



0℃
↑ 氷温帯 (約-1℃)
↓ 氷結点

氷温帯にさかなを置くことで
うまみが増す
のです!

これ以上下がると凍ってしまいます

さかなの体内では…

うまみ成分
UP!

さかなが凍るまいとして不凍液が蓄えられています。これに含まれるアミノ酸や糖がおいしさ・甘みを出す、うまみ成分となります。

おいしく食べるワンポイント

★焼き方

冷蔵庫で3～4時間かけて解凍すると、ふっくら仕上がります。中火よりやや弱火でじっくり焼くのがおすすめです。



★冷凍のまま調理も可能



お急ぎの場合、冷凍のまま弱火でゆっくり焼いてください。

★『CO・OP くっつかないホイル』を使うと、油なしでヘルシーに焼けます。

鮮度を保つための工夫が詰まった 『氷温甘塩さば切身』を ぜひ! ご賞味ください!!

お魚は「素材のよさがあってこそ」だと思います。ノルウェーの港に赴き、実際にさばの水揚げから漁場近くで急速冷凍するまでの過程を、私自身が実際に見てきているので、特にこの商品には思い入れがあります。大自然に恵まれたフィヨルド、澄んだ海も印象的でした。さばの品質はもちろん、『氷温づくり』で仕上げたダイマツの自信作を味わってください。

株式会社ダイマツ
西田 良輔さん

