

かまぼこの原料である魚について

かまぼこの原料はご存知、魚です。魚といっても種類は何万種？もあります。一般的にかまぼこの材料として適しているのは白身魚であります。ではなぜ赤身魚があまり適さないかと言うと、蒲鉾の命とも言える弾力が付きにくいのです。私たち業界では弾力の事を足と言います、食感がスカスカの蒲鉾を足が無いと言います。そんな蒲鉾の事を猫またぎと馬鹿にもします。つまり食いしん坊の猫もまたいで通る程、駄目な蒲鉾の事ですね！蒲鉾は油断すると直ぐに猫またぎになるから大変です。良く練ってなかったり、摺りあがったすり身を長時間放置したり、加水の量が適正でなかったりと現場はピリピリしながら作業しております。

話は脱線しましたが、尾崎かまぼこでは助宗たら、太刀魚、えそ、いとり鯛などを使用しております。製品ごとに魚をブレンドしております。漁場はアラスカ沖ペーリンダ海や北海道沖、インドやタイなどの沿岸部で漁獲されます。船の上でプラントを持ち、そのまますり身にするものを洋上すり身と言ひ、船から下し、陸上工場ですり身にするものを陸上すり身と言ひ、一般的には船の上で加工する洋上すり身の方が鮮度が良く、良いすり身の場合が多いと思ひます。ですから尾崎かまぼこでは、魚の魚体で工場に搬入されるわけでは無く、魚の骨、うろこ、皮などをとり、過度な油分を水で晒し、それを冷凍にした状態で使用します。で、残渣など出ませんし、製造にあたり臭いも汚水もほとんどありません。

すり身の一番大きな生産拠点はアメリカであり、助宗たらであれば1年に2シーズンのみ漁獲が許され、漁獲量も学者が魚体数や生育状況を科学的に分析し、年度毎に漁獲しても良い量を決められます。その時の魚は魚体の大きさ、すり身にするかファイルにするかの割合によって、また、各国の需要などをもとに値決めされます。我々メーカーにとっては、1年に2度も神様だよりの相場に右往左往するわけです。最近では食のグローバル化でヨーロッパやアジア、アメリカなど世界中で練り製品が食されるようになり、原料事情はかかなり厳しいのが現状です。そうは言っても**蒲鉾は日本の伝統食品。900年も食べ続けられてる凄い食べものなんです。是非、昨日今日の食べものでは無い、日本の伝統食品である蒲鉾を食べて下さいね！**

出漁の拠点となる港(アラスカ)ここから出港し、決められた期間助宗たら等を漁獲します。



漁獲した助宗たらを、船内のプラントですり身に加工します。写真は魚体を洗っているところ。



助宗たらの魚体から、骨や皮、筋などを取り骨き、ミンチ肉状態にします。



魚肉を水に晒して油分を落とし、余計な水を脱水します。



形成機で板状にして、包装してからメイナス30度で保管されます。箱に入られて出荷を待つ冷凍すり身。冷凍すり身には品質等級があり、採肉の具合によりグレードが付き値段も変わります。



ご贈答用商品

ふるさとセット

ます羨し風のかまぼこや人気商品をとり入れた詰め合わせです。



- ◆ますかま・あなご・いかす身・大判小判 あわの風かまぼこ ……各1
- ◆スリムチヨイス ……3

品番 FU-3 3,640円

ふるさと味だより

お中元やお歳暮によく使われている詰め合わせです。



- ◆漁火(明太子・うに・あなご・えび・紅鮭) ……各1
- ◆あわの風かまぼこ・いかす身・赤・大判小判・楽味(昆布) ……各1

品番 FU-5 6,100円

富山名物うすまきかまぼこ



- ◆楽味(焼・しぐれ・昆布・赤・やわらか) ……各1

品番 K-5(5本入) 1,500円

太巻かまぼこ

富山県特有のうすまきかまぼこ。独特の手法と味で親しまれています。



- ◆焼・昆布・赤 ……各1

品番 D-3(3本入) 1,980円



- ◆焼 ……2
- ◆赤・昆布・しぐれ ……各1

品番 D-5(5本入) 3,160円

漁火かまぼこ

かまぼこの上にお魚をのせた人気商品。



- ◆漁火(明太子・うに・あなご・えび・紅鮭) ……各1

品番 T-5(5本入) 3,600円

※商品は全て税込み価格です。