

# 古今東北特集



COCON TOHOKU

青森県でもいろいろな業者さんが作っています。

県内では、コープあおもり、「産直めぐみ鶏」を供給していただいている「株式会社プライフーズ」の他にも、日本酒をおいらせ町の酒造「桃川株式会社」が製造しているなど、青森県で作られている商品があります。

「あしたへつなぐ、おいしい東北」をテーマに、古今東北の商品は、東北6県から集めたえりです。今日は、古今東北の中から、青森県で作られている商品や青森県の原材料を使って作られています。商品をご案内したいと思います。



## 洗って使える ほたて箸

青森のホタテ養殖で出た貝殻を使ったバイオプラスチックの箸。宮城県仙台市東松島町の「株式会社明康」で製造

古令東北は、2011年に発生した「東日本大震災」後、被害が大きかった宮城県で、「食のみやぎ」の復興のため、つくることを目的とした「食のみやぎ復興ネットワーク」を前身に、震災復興と東北の経済活性を目指して立ち上げられたブランドです。

今回は、古今東北の中から、青森県で作られている商品や青森県の原材料を使って作られています。商品をご案内したいと思います。



## 白神山地のふんわり湧水

飲食品の素材の味を損なわない白神山地の超軟水。鰐ヶ沢町の「有限会社白神山美水館」で製造。

すぐりの食材や加工品を取り扱っています。そのため、原料・加工が同じ県の商品もありますが、東北どこの単位で商品づくりを行っているところから、複数の県から良いものを集めて作った加工品が多くあります。また、青森県の水タテ養殖で出た貝殻を宮城県で箸に加工した商品のように、東北の中で連携することによってつくることができました。

八戸工場は、青森県八戸市にある主に鰯や鰯などの魚介類を原料とする缶詰や、レトルトパウチの製作を行っている工場です。

同工場は、缶詰の原材料となる魚が水揚げされる八戸港に近いことに加え、八戸市魚市場から魚をセリで直接買うことができるため、傷みややすい鰯や鰯を市場からすぐに工場へ輸送し新鮮な状態で加工することができます。

特に鰯は、魚に弱いと書くほど弱い魚で、同社の製造ラインは、人が触ったり、力がかかると傷んでしまうため、なるべく人が触らないよう、従来は人が行っていた作業を機械化し、加工時にかかる魚体へのストレスや温度変化を極力少なくする工夫がされています。



「やっこいいわし」には、八戸港で脂がのった旬の時期に水揚げした80gの鰯を使用しています。鰯60gは直接買い付け、新鮮な状態で仕入れています。

今回は、古今東北「やっこいいわし醤油煮」「やっこいいわし味噌煮」を製造している株式会社宝幸の八戸工場（青森県八戸市）でお話を聞いたきました。

## 「やっこいいわし」

## 美味しさの理由

写真は取材日に撮影されたものです。

缶詰製造の様子

本のいわし梅じそ風味

製造している「日本いわし缶詰」の流れは基本的に緒だそうです。

## 古今東北「やっこいいわし醤油煮」「やっこいいわし味噌煮」

株式会社 宝幸 八戸工場



取材対応していただいた八戸工場長の村上豊さん（右）と常温食品営業課の吉田敢さん（左）



⑥殺菌・加熱した缶への印字や違う缶が混じっていないか等検査し、箱詰めして出荷します。



⑤缶の蓋がキチンとしまってあるか検査した後、洗浄し、釜で殺菌・加熱します。



④調味液を充填し、缶に蓋をかぶせ、真空状態にして蓋を閉めます。



③機械で缶に身を入れ、重量を測り、過不足があるものは調整します。



②原料をカットします。頭、尻尾、身に分けた後、洗浄や選別、検査機器での検査を行います。



①解凍・選別した原料を、専用の機械で向こえカットの工程へ。

