



▲骨取りさばの味噌煮とみぞれ煮、写真は入り数が3袋タイプのもので、人気商品なので2袋入りなどいろいろな内容量の商品があります。

1位にも輝いた商品です。極洋食品の鋤田（すきた）さんによると「味噌煮みぞれ煮合わせて年間約4000トン、サバ約800万尾（一匹500g換算）分を製造しています。」というコープの大人気商品です。

簡単調理で骨が取ってあるからそのままおいしく食べられる「CO・OP 骨取りさばの味噌煮」や「CO・OP 骨取りさばのみぞれ煮」を製造している宮城県塩釜市にある極洋食品株式会社塩釜工場を訪問しました。

極洋食品株式会社塩釜工場のある宮城県塩釜市は宮城県の県庁所在地仙台市と日本百景に数えられる松島町の真ん中に位置する場所にあり、松島湾に面する港や平安時代からの歴史を持つ鹽竈（しおがま）神社がある古くから港町として栄えてきた町です。

極洋食品は、全国に4つの工場を持つ魚介類の加工食品に秀でた会社で、他の工場は特定の魚種や製品に特化して製造を行っています。塩釜工場では総合的に煮魚や揚げ物など様々な商品を製造しています。安全・安心に商品をお届けすることをモットーに製造時の安全や労働環境の整備にも力を入れています。

骨取りさばの味噌煮、骨取りさばのみぞれ煮の特徴

2024年に実施された「全国のコープ職員が選ぶ推しコープ商品」第

特徴① 骨が取ってある

名前の通り、サバを食べる際に気になる小骨（ピンボーン）が取ってあります。タイとベトナムの工場で骨を取ってから日本に送って塩釜工場で調理します。さらに、骨以外にも、胸びれや腹びれ、腹膜なども取って食べやすくしています。

特徴② 味付け

全国の生協組合員が食べるサバの味噌煮とみぞれ煮の味付けは、味噌煮にはクセがなく食べ飽きしない信州みそと味噌の味に負けない醤油で作った甘めのタレで味付けしています。みぞれ煮には、醤油と味に奥行きを出すために大きめの異なる2種類の大根おろしを使って味付けしています。

2018年のリニューアルでは、味噌・醤油ともに減塩し塩分を25%減らしました。塩分が減るとあっさりした味になってしまいがちですが、それを醤油のグレードを上げるなどの工夫でおいしさを変えずに減塩しています。また、増粘剤をでん粉に、酸味料を酢に変更するなど、これまでに家庭の味に近づけるべく、調味料の変更などを行っています。

特徴③ サバ

サバは、ノルウエーで獲れたタイセイヨウサバを使用しています。タイセイヨウサバは日本で漁獲されるマサバやゴマサバと比較して体が大きく、脂のつき方も煮魚にぴったりなサバです。タイセイヨウサバは時期による脂の差があり、産地で9〜10月の一番脂がのったサバを鮮度が落ちないように漁獲後すぐに加工して冷凍保存しています。

味噌煮・みぞれ煮ができるまで

タイとベトナムで

さばいて、骨取り。

漁獲後に、冷凍保管されたサバは製造に合わせて、タイとベトナムの工場に送り、解凍後、サバの鮮度が落ちないように素早く加工されます。はじめに専用の器具で手早く三枚におろしたあと、真ん中に包丁を入れてピンボーン（小骨）をとりやすくします。

次にピンボーンをピンセットで抜いていきます。人によって抜き終わる速さに差はありますが、早い人は1匹分のピンボーンを10秒台で抜き終わります。骨を抜いたサバは、骨の位置を示した図を見ながら検査員が指で骨が残っていないか確認し、そこからさらにもう一回別の検査員が検査して合格したもの塩釜に送られます。

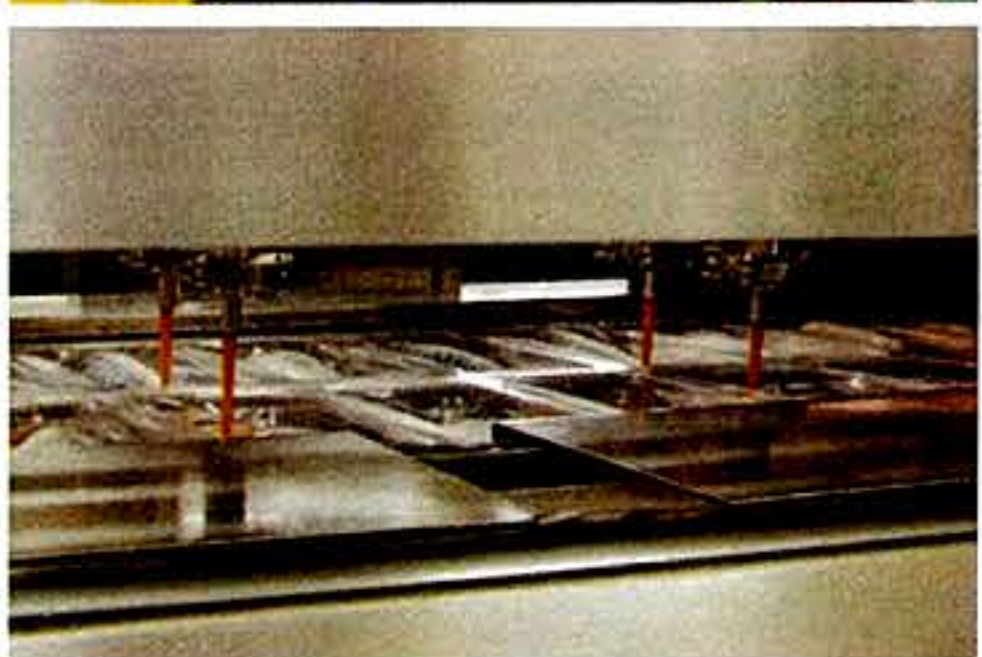
塩釜工場で味付け・調理。

タイとベトナムで骨をとったサバは、日本に到着した後、塩釜工場に運ばれます。日本に輸送されたサバは、塩釜工場一枚の長いフィルムを張った枠に手作業で一枚一枚並べられ、調味液を充填します。1分間になると約180袋分の作業が行われているそうです。

調味液を充填した後、上からフィルムをかぶせてパックします。そのままだと一枚の長いパックなので、境目で切って1つずつ切り離します。1つ1つパックにすることで、鍋などで調理する場合と比較して、加熱調理時に、やわらかいサバの身が崩れる



▶▲加熱前のサバの味噌煮、並べて、調味液を入れ、パックします。まとめて調理するのではなく、1パックずつにすることで、身が崩れるのを防ぎつつサバに味をしみこませています。



ことを防ぐことができます。1個の重量を測った後、一列にならべてスチーマーに送ります。スチーマーの中はエレベーター状になっていて、上から下をサバが往復する間に調理が完了します。部長の西村さんは、「加熱が多くても、足りなくてもいいないので、組合員の皆様においしい味噌煮、みぞれ煮をお届けするための調整には神経を使っています」とはなしています。

加熱した後、すぐ隣のエレベーターで今度は熱をとります。熱をとる工程でサバに味噌や醤油のうまみがしみこみます。

熱をとったサバはこの後冷凍されますが、その前に人の目で見て、パックの端にはがれたサバの皮や身などが挟まって隙間ができていないか、サバの身に異常はないかなど確かめます。

冷凍は、内側を螺旋階段のようにコンベアで運ばれながら冷凍されます。冷凍されたサバは専用の機械で袋に入れる分を1組にしたあと、パック詰めをして、中身の確認をおこない、箱づめて全国各地の生協へ運ばれます。

他にもいろいろ作っています！



C. たらとれんこんの黒酢あんかけ(骨取り) 240g

骨取りたらのフリッターにれんこんと国産にんじんを加えて黒酢あんかけにしました。個包装で保存にも便利です。



▲箱に詰める前の最終確認作業の様子、製造ラインはオートメーション化が進んでいますが、信頼できる従業員が人の目で確認します。



▲エレベーターの窓、加熱と冷却で見た目の同じ機械が並んでいました。ゆっくり移動している様子が見て取れ、出てきたものを見るとさばの味噌煮になっています。

組合員の皆様へ

いつも、骨取りさばの味噌煮と骨取りさばのみぞれ煮をご利用いただきありがとうございます。食卓にあがる1品をつくるお手伝いができること大変うれしく思っています。今後ともご家庭の食卓に並べていただける商品を作ってまいりますので、よろしくお願いいたします。



株式会社極洋でコープ商品の担当をしている鋤田涼さん