食べる分だけサッと出せて便利

🚥 無着色ひとくち辛子明太子(切子) ができるまで

原料買い付け・ 原卵の受け入れと解凍

原料となるスケトウダラの漁が行われるのは毎年2月上旬<mark>頃。船上</mark> ですぐに卵巣を取り出し凍結するため新鮮です。社長と工 場長が米国アラスカまで赴き、原料をチェック。工場に原卵を<mark>受け</mark> 入れる時は、産地と温度管理、MSC認証済みかどうかを確認、鮮度 とうまみを逃さないよう解凍します。



原料にこだわり、丁寧に加工される様子を、ひとくちサイズでバラ凍結しているので、粒の舌ざわりと塩気が食欲をそそる辛子明太子。 福岡の工場で取材しました。



次漬け込み

たるの中に入れて、調味液が行き渡るよう回転させ ながら塩漬け(写真B)。このときの塩分量が、食 べるときの味と食感に直結します。2018年には組 合員の要望を受け、おいしさを維持しつつ塩分量 を低減するリニューアルも実施。



明かします。 年でカットタイプが主流になりました」 明太子やたらこはひと腹単位で売られて 軽さがコロナ禍で見直され、 ほしい」とカットして発売。髙橋さんは「手 長の髙橋史郎さんは「新鮮な原料を使って いましたが、「家庭でもっと手軽に食べて トしています。開発した2011年当時 いう卵巣を使い、食べやすい大きさにカッ 処理過程で皮が破れてしまった「切子」と 魚の卵巣を味付けしたもの。この商品は べていただけます」と自信を見せます。 いるからこその食感とこだわりの味付け 式会社(福岡県大野城市)代表取締役社 CO・OP 無着色ひとくち辛子明太子(切 明太子やたらこは、スケトウダラという 年配の方にもお子さんにもおいしく食 同商品を製造するマルキュー食品株 ここ3~4

業界初!のカットタイプ

チプチの食感と、 程よい塩辛さの

は熟練のスタッフが一つ一つ手作業でカッ カットの工程で選別ができる点も手作業の 原料の卵巣は個体差があって大きさが均 軟らかさを確認する必要があります。 機械で切るメーカーもありますが、 その理由を副工場長の池内智子さんはいけの方とともこ 「卵の状態を判断するには、 機械だとロスが大きい」と説 同社

明します。

メリットです」

等ではなく、

選別・カット・計量・ 化粧辛子振りかけ

卵の色と品質、粒感を目と手で確認しながらカット(写 真E)。パックに移して規格通りの重さになっている か計量します(F)。仕上げに唐辛子の粉を振りかけ て(G)、ふたをし、風味を閉じ込めるため急速冷凍







二次漬け込み・ 熟成・液切り

唐辛子やゆずこしょうなどを配合した 専用の調味液に3~5日間漬け込み (写真D)、冷蔵庫で味を浸透させた後、 半日から1日かけて余分な水分と調味 液を取り除きます。



包装、重量確認、 異物混入チェック、箱詰め、出荷

急速冷凍したものを目視で検品、機械で包装し(写真H)、賞味期限など を印字。重量を確認し、X線探知機で異物、特に魚の骨の混入がないか チェック。金属探知機でも検品して箱詰めします(1)。一定量ごとに細菌・ 官能などの検査を行い、問題がなければ冷凍保管のまま出荷します。





別ページで、 レシピをご紹介

ます」と髙橋さん。

然の状態できれいな色のものを選んで

なるので、原料選びがとても大事。

液切り・異物除去・粗選別



余分な水分を切り、経験 豊かなスタッフがスケト ウダラの皮やひも状の膜、 網の繊維などを取り除き、 成熟卵、未成熟卵、過熟 卵を選別 (写真C)。色味 などもチェックし、たらこ と明太子にするものを分 けます。

今回ご紹介した商品はこちら!

漁獲制限を守っています。

魚を獲らないようにしたりと、

厳

夫した網を使ったり、

網の目を粗くして

[慮していることを示すMSC認証を取

漁の際には他の魚を獲らない

ようエ

さらに、同社は水産資源や海洋環境に

∞無着色ひとくち

宅配: 11月2回・4回、12月2回・4回 に取り扱う予定です

辛子明太子(切子)



店舗をご利用の方はこちらをどうぞ

∞ 無着色辛子明太子(切子)

店舗:全店で取り扱っています



お餅に塗るのも、ポテトサラダに混ぜるのもおすすめ。 でもそのままが最高!



2023年に組合員向けの学習会で講演する、 代表取締役社長 髙橋史郎さん

たらこが当たり前だった1973年に無 物を使わないで」という声に応え、

「色・無発色のたらこを、

その3年

一後に

明太子を発売。現在の商品につながって

います。「原料の質が悪いと商品の色も悪



副工場長 池内智子さん

をがった

ありますが、

それぞれ食べている

ケトウダラは主にアメリカ産とロシ

を生みます。

自ら買い付けもする髙橋

のや生息する水深などが違い、

品質の

マルキュー食品株式会社

粒が大きく豊かな食感があります。

コ

「ロシア産に比べ、

アメリカ産

商品は味にこだわり、

ずっとアメリ

カ

産を使用しています」と胸を張ります。

コープでは組合員からの

「不要な添.

赤

炊きたてのご飯にのせて、 自分たちが買いたいと思うものを作って 言に勝る喜びはありません。 しんでみませんか? きたいです」と語る髙橋さん。 食べてくれた人の 太子づくりへの想いを 「 お 、その食感を楽 いし 月並 これからも <u>ر</u>، まず みで・

の

す

無着色は原料選びが命