



①安西工場長 ②さばの水揚げ ③三枚おろし
④骨抜き作業 ⑤薄皮むき ⑥しめさばの皿盛りが完成

一尾一尾手作業で「東都しめさば」を仕上げる

ほどよい脂のりのさば

酸味を抑えたまろやかな調味酢

製造工程

1日目:原料のさばを三枚におろし、腹骨除去、塩水漬け、刺し骨(縦骨)抜き、再度一晩塩水に漬ける。



2日目:塩水漬けされたさばを水洗いし、酸味の強い一番酢で約20分しめ、調味酢で一晩漬け込む。



4日目:包材に1枚ずつ入れ、熱シール、賞味期限と規格の印字をして箱詰め。その後、工場から倉庫に移して保管、注文に合わせて出荷・納品。



3日目:さばを漬け酢から出して薄皮をむく。1枚ずつ個包装後に真空包装して重量選別。選別後はサイズごとにパットに並べて凍結庫に入れ、一晩かけて凍らせる。



安西工場長
から一言

「一般的には大きな骨は酸味の強い酢に漬けることにより軟らかくなるため、カマの下から3本ぐらいしか抜き取りませんが、弊社では手作業で10本近く抜き取ります。骨を抜くことで、酸味を抑えたまろやかな調味酢でおいしく仕上げる事ができるのです」

「東都しめさば」ができるまで
しめさばの原料は、脂のりが最も良くなる10月から翌年2月までに水揚げされた真さばです。これを一尾一尾手作業で、大きな骨を抜いて食べやすくし、千倉水産加工販売(株)が独自に調合したまろやかな調味酢(隠し味にりんご酢を使用)に漬けています。

4日かけていよいよ製造しています



千倉工場スタッフのみなさん

今月の産地・メーカー
千倉水産加工販売(株)

主に三陸沖～銚子沖で漁獲された魚を加工

千倉水産加工販売(株)は、房総半島の先端・南房総市千倉町と宮城県女川町に自社工場を置き、原料買い付けから製造までを一貫して行う水産加工品製造販売会社です。原料は、主に黒潮(暖流)と親潮(寒流)のぶつかる三陸沖～銚子沖で漁獲される魚。暖流と寒流の潮目となるこの海域はプランクトンが豊富で、これを求めてさばだけでなくさまざまな魚が大量に集まるため、世界三大漁場の1つにも数えられています。

同社は「しめさば」や塩干などの水産商品を通して、2003年の企画から東都生協と取引をスタート。最初はナショナルブランド商品だった「しめさば」は組合員の人気が高かったため、2014年から東都生協プライベートブランド「わたしのこだわり」商品となっています。

日本近海の漁獲高激減の波は「しめさば」にも…

もともと東都生協が扱っていた千倉水産加工販売(株)の「しめさば」の中でも、「昆布炙」はカナダ産さばを使用していました。その後、カナダの水揚げ減少を受け、「しめさば」「あぶり焼き」と同様、国産さばで「昆布炙」を製造することに決めて以降、同社は国産原料にこだわり続けてきました。原料仕入れは、多くの水揚げがある三陸で地の利を生かし、女川工場長が担当。また三陸ものを含め、銚子の水揚げについても事前にサンプルを取り、1尾当たりの大きさや脂のりの検品を行ってから買付けしています。

しかし2022～2023年は、良質のさばが水揚げされる10月～2月の期間に「しめさば」に使用できるサイズのさばはほとんど水揚げがなく、大きなさばが漁獲できたのはわずか2～3日という状況でした。海流の位置が沖合に移動したとも言われていますが、詳しい原因はわかりません。また漁師の話によると、さばが豊漁だといわしが獲れず、いわしが豊漁だとさばが獲れないということです。

メーカーからのメッセージ

報道でもご存じの通り、日本近海で漁獲されるさんま・さばは危機的状況になっています。海外でも漁獲量が減少し、北欧あじに至っては、2023年度は禁漁になりました。とはいえ、当社は通年販売ができるように原料調達に追われながらも何とか続けてきており、この度は国産のさばに脂質に近いアイルランド産を使用し、それぞれ「しめさば」「昆布炙」「あぶり焼き」の3種類が6月から新登場の予定です。アイルランド産はノルウェー産に比べ、国産さばに近い脂質で食べやすいので、ぜひご利用ください。(古川信利さん)



わたしのこだわり

東都しめさば

1枚80g 5月4回参考価格498円(税込537円)



しめ鯖(まろやか風味)

1枚110g 6月1回参考価格395円(税込426円)