

アイスランドと日本をつなぐ 子持ちからふとししゃも

お腹にたっぷり

卵の詰まった子持ちししゃもを

塩のみを使って丸干ししています。

やわらかい干し具合と

ちょうど良い塩加減。

大ぶりで食べ応えあり！

サツと焼いて晩酌のおともに、

野菜と一緒にマリネして

夕食の一品にいかがですか。



日本国内のどんなところで加工しているの？

(株)シーサットは、下関漁港で鮮魚仲買からスタートした会社です。東都生協との取引は中国地方の生協からの紹介で約15年前からスタートしました。

「子持ちからふとししゃも(特大)」はアイスランドから輸入された後、山口県下関市にある国内工場加工されます。

自社の海外事業本部において、現地へ検品・買付を直接行っており、HACCP理念に基づきJFSB規格(食品安全規格)も取得しています。JFSBの認証や「MSC認証」(※3ページコラム参照)などを通じて、生産現場の抱える問題点を把握し、それを踏まえた上で働きやすい環境づくりを行っています。

アイスランドのからふとししゃもがおいしい理由

アイスランドは、ヨーロッパの北西部、北大西洋に浮かぶ島国。大きさは北海道と四国を合わせたくらいで、手つかずの自然が残る雄大な景色が魅力です。

海洋資源が豊富で、からふとししゃものほか、たららの漁獲量が多いことでも知られています。アイスランド産からふとししゃもは、2月初旬〜3月初旬で、この時期にまとめて漁獲します。ノルウェー産の旬が3月初旬から3月末、カナダ産の旬が6〜8月で、アイスランド産の旬の時期が一番寒いこともあり、よく身がしまっていると言われています。

「カラフトししゃも」の英語名はカペリン

本来、ししゃもと言えば「本ししゃも」のこと。北海道の太平洋岸の限られた川にしか遡上しない世界的にも珍しい品種ですが、漁獲量も少なく高価格。

一般に流通しているししゃもほとんどが「カラフトししゃも(カペリン)」です。主に北大西洋アイスランド、ノルウェー、ロシアなどで漁獲されています。どちらもキウリウオ科に属しますが、別品種。カラフトと名前が付いているのは、日本ではオホーツク海の樺太周辺でも獲れることから、1930年代に付けられた和名です。日本ではししゃもを干して食べるのが一般的ですが、ヨーロッパでは燻製(スモーク)にして食べるのが主流だそうです。

アイスランドで水揚げ後、選別作業を行い、国内で再度、目選別で雌雄を分けます

アイスランドはからふとししゃもに限らず、魚種ごとの資源調査を徹底しています。

からふとししゃもの漁獲については、毎年資源調査に基づいて漁獲枠を決めています。

翌シーズンの漁獲枠を発給するに当たり、前年夏・前年(年末)・年始と合わせて2〜3回の資源調査を行い、資源管理を徹底し、「MSC認証」を受けることができます。

資源調査の結果、2019年・2020年は2年連続禁漁となりました。2021年から年ごとの漁獲枠が発給されその範囲で漁が行われています。

(株)シーサットでは、原料コードや製品コードを設けて、MSC認証品とそうでない製品が混ざらないよう厳しく管理をしています。

からふとししゃもはアイスランドで水揚げ後、スタイル選別機というベルト幅を調整し選



選別後、箱詰め

冷凍されて日本へ

アイスランド出張中の菊池さん

別する機械を用いて最初の選別を行います。ここで魚体の大きさを選別を行い、その後、雌雄率を見ながら再度ベルト幅を調整し選別作業を行います。

国内に持ち込んだ後、再度目視で雌雄を分け、1尾1尾丁寧に串刺しします。串刺ししたししゃもを専用台車に掛け、乾燥機内でじっくりと乾燥。そうすることで口から体内までしっかりと風が通り、卵がフワツとした状態に仕上がります。

オーロラも出現するアイスランドの大自然



食塩のみで味付けして冷風乾燥でソフト干し



岡本工場長


子持ちで脂がのって栄養も豊富です！

colum コラム

MSC 認証ってなあに？

「海のエコラベル」とも言われ、このマークが付いていることで、水産資源と海洋環境に配慮した製品であることがわかります。東都生協での取り扱いが10アイテムほどでしたが、2024年1月以降、「MSC助宗たら切身(骨取り)」と「MSC骨取りたらポテト焼き」が新たに仲間になりました。

*いずれも(株)シーサット



MOGMOGレシピ 調理時間 20分

サツと焼いて！ 簡単ししゃもヘルシーマリネ

材料(2人分)

- 子持ちからふとししゃも(特大).....6~9尾
- 玉ねぎ.....1玉
- ピーマン・カラーピーマン.....各半分
- にんじん.....1/2本
- 塩・こしょう.....少々
- にんにく.....1片
- 酢(または食酢).....お好みの量で
- サラダ油.....小さじ1

作り方

- 1 ししゃもをグリルまたはフライパンで焼く。
- 2 玉ねぎ・にんにくは薄くスライス、ピーマン、にんじんは千切りにする。
- 3 ボールに焼いたししゃもと野菜、塩・こしょう、酢と合わせラップをして冷蔵庫へ入れる。
- 4 味がなじんだら盛り付けて出来上がり。



塩のみで丸干し！



子持ちからふとししゃも(特大) 150g(6~9尾)
通常価格:498円(税込537円)
企画:月1回