

産地メーカーこだわり学習会

主催 組合員活動委員会 開催 7月22日 会場 さんぽんすぎセンター(杉並区)

地域コーディネーター研修第2回・理事研修として、日本でも少ないかじき専門の水産加工メーカーの(株)城ヶ島水産から講師を招いた「かじき学習会」を開催しました。

かじきのイラスト入りTシャツ姿で登場!

学習会には、(株)城ヶ島水産から山地さんと鳴海さんを講師にお招きしました。お2人がかじきのイラストが入った黒いTシャツ姿で登場すると、会場から大きな拍手が湧きました。

かじきまぐろという魚はいない??

かじきまぐろという名前は、かじきをまぐろの一種と誤解して呼ばれるようになった通称です。まぐろ漁船でまぐろに混ざって水揚げされることから混同されたようですが、かじきとまぐろは全く別の魚です。

かじきを取りに行く船はない?!

かじきは遠洋漁業のまぐろ船で、まぐろに混ざって水揚げされます。(株)城ヶ島水産では、漁獲生産量世界No.2のインドネシアにも拠点を置き、水揚げされた船内で急速冷凍されたかじきだけを仕入れています。現地で仕入れた良質なかじきを冷凍のまま現地工場で加工、日本へ輸送しています。

安全・安心の品質保証!

インドネシアでの同社の取り組みは長く、2000年ごろから魚の買い付けを始め、2016年に現地法人を設立、2020年に新工場を竣工し、自分たちで買い付け～加工～販売を行っています。

日本国外での加工ということもあり、品質検査は加工までに少なくとも4回は検査。かじきなどで生成されやすいヒスタミンに特に留意し、1本ずつ丁寧にしています。切り身にする工程で出る切れ端は「ふぞろい」商品として販売。また、骨は粉にして利用するなど、捨てる部位はありません。

5種類のかじきを食べ比べ!

お話を聞いた後は、用意していただいた5種類を参加者全員で食べ比べて、味や食感の違いを確認。新登場の「めかじき米粉竜田揚げ」も用意されていました。

「かじきで飯を食っていくんだ!」という社長の下、楽しさやアットホーム感を大切にしながら働く社員の平均年齢は40代とのこと。

若く活気のある魚屋さんに多くの魅力を感じました。各地域での学習会に、ぜひ講師として来ていただきたいですね。

参加者の感想

かじきの食べ比べでは、種類によって食感に違いがあることにびっくり!

かじきのことを詳しく知りました。楽しくて、勉強になる学習会でした。



めかじき
米粉竜田揚げ

東都生協取り扱いの(株)城ヶ島水産のかじきは3種類!

	生息地	特徴
まかじき	水深50～200m	筋肉がしっかり、鶏肉のような食感
くろかじき	水深50～200m	脂は少なめ、淡泊な味
めかじき	水深300～500m	脂がのって、血合いにうまみあり

お楽しみのお食タイムでは5種類のかじきを食べ比べ!



インドネシア工場の皆さん



行動目標
1 食料自給率の向上

食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食卓から日本の農業を応援しよう

行動目標
2 日本の農業を元気に

行動目標
3 持続可能な社会に向けて

今月のつづき

年間を通してウオーキングする私の楽しみは、この時期の「今年の紅葉 No.1」探し! 澄み渡る青空に、鮮やかな赤や黄色の木々を見つけた時には夢中でシャッターを切っています。都心のビル群の中の意外な場所や、公園の奥でたたずむ一本の木など、そんな一期一会も醍醐味です。(A.T)

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

お問い合わせ

共同購入事業部 組合員活動推進グループ

☎03(5374)4756 月曜～金曜日:午前9時～午後4時

E-mail:kumikatsu@tohto.coop

〒168-0073 東京都杉並区下高井戸5-4-42 さんぽんすぎセンター2階

東都生活協同組合

