



自然を活かし、人がつなぐ 「すべてはおいしいを届けるために」



受け継がれる 養鰻職人の魂

大隅養まん漁協組合員で生産者の1人、楠田淡水有限会社の楠田和也社長は、およそ2400坪の養鰻場を経営しています。数年前までは東京の大学生で、養鰻には全く関わっていなかったのだそう。「父が病気と聞いて戻ってきたんです。容態が回復しないまま間もなく亡くなり、仕事について何も教えてもらえませんでした」と楠田さん。

知識も経験もゼロの状態でのス

タート。そんな楠田さんに手を差し伸べてくれたのは、大隅養まん漁協の組合員たちでした。「『君のお父さんにはお世話になった』と、皆さんに助けていただきました。父の人徳に救われましたね」と楠田さんは語ります。

いまや名実ともに立派な三代目社長の楠田さん。養殖に大切なのは「水を育てること」と言います。「うなぎはもともと沼などに住む生き物、きれいすぎる水では育ちません。うちの池では“自然の水加減”を作ることにこだわっています」水の色、におい、硬さ(波紋の具

合)などを指標に、毎日の水加減を調整するのはまさしく職人技。

また、えさもうなぎの成長度合や健康状態を見ながら与え、大きさに差が出てきたうなぎはすぐに別の池に移すなど、池とうなぎの様子を毎日欠かさずチェック。質の良いうなぎを届けるために、日々奮闘しています。

目利き、捌き、焼き、蒸し—それぞれの職人技

丹精込めて育てられたうなぎは、出荷の1週間前と、加工場に入

荷した時点で泥臭などの検査を受けます。合格したものは組合の「立て場」で丸1日、地下水を浴びせて泥を吐かせます。「この後、再び泥臭の検査を行ないます。少しでも異常が感じられたら、商品にはしません」と大隅養まん漁協の奥園久人販売部長。

さらに、焼く前の検査として「試し焼き」を行ない、においや固さ、味をチェック。育った池ごとにうなぎの焼き時間・蒸し時間を変えているというのだから驚きです。

氷締めにしたうなぎは、職人の手で一気に開きの状態に。早い人は1分で5~6匹は捌くのだとか。

捌かれたうなぎは、皮を上にして網の上に並べ、片面およそ5分ずつ焼きます。

次に、およそ10分間じっくりと蒸気をあてて身をふっくらと蒸します。蒲焼のお店と同じ方法で3度のタレ付けと焼きを繰り返して味をしっかり定着させ、最後に仕上げダレを塗って焼き上げ、完成。

できあがった蒲焼は、温かいま

ま真空パックします。「冷凍後にパックするものとはおいしさが違います」と奥園さん。このパックはマチ付きで、身のふっくら感を損ないません。

一つひとつの工程に、うなぎのおいしさを最大限に引き出す工夫がなされているのです。

強い絆で結ばれた 良きパートナー

大隅養まん漁協と生協のつながりは、今年で31年目。特にその絆を深めたのは、十数年前のうなぎの価格下落でした。

「うちは主に国産シラスウナギを入荷して育てますが、その年はシラスウナギの入荷額に対して、うなぎ蒲焼の買い値が劇的に安かったんです。他の小売業者がうなぎを買い叩くなか、生協さんだけが漁協を守るため、正規の価格で買い取ってくれたんです」と、奥園さんは当時を振り返ります。

この一件以来、生協と大隅養ま

ん漁協の絆はさらに強まり、今では生産加工のうなぎの95%以上が全国の生協向け商品となっています。

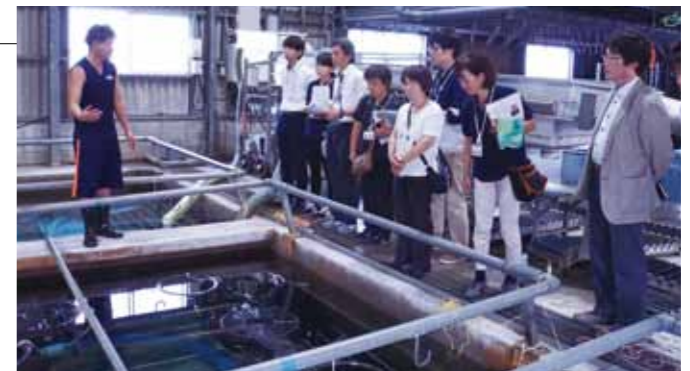
うなぎ資源回復のために

近年、うなぎの稚魚であるシラスウナギが激減しています。原因は気候の変動のほか、乱獲や河川工事など、私たち人間が関わっているとも考えられています。


シラスウナギを守るため、生協では2015年から「**CO-OP 共同開発** 大隅産うなぎ蒲焼」1パックにつき3円を「鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会」に寄付し、うなぎ資源保護に役立てています。

ちょっと値の張る国産うなぎですが、質にも味にも、安全にもこだわった「**CO-OP 共同開発** 大隅産うなぎ蒲焼」。たくさんの職人たちの技と心が詰まったうなぎは、私たちに元気をくれること間違いなしです。

- 1.ふっくらと蒸しあがったうなぎは捌いたときのほぼ倍の厚みに
- 2.仕上げは濃厚なタレを付けて焼いたあと、パッキング
- 3.立て樽のうなぎは育った池、大きさ毎に選別されています
- 4.うなぎを捌くのは一瞬。職人技で骨と内臓を一気に取り去り、鮮度を逃しません
- 5.一つの養殖池には約6tの水が。水車を回して酸素を供給しています
- 6.立て場ではうなぎの入った樽に1日中水を打たせて、うなぎの体内に残る泥を全て吐き出させます



コープきんき主催の産地学習会に京都生協の職員7人が参加、おいしさのひみつを確かめてきました。



うなぎは栄養があるので、夏はもちろん、冬も風邪予防に食べてください!

おいしい食べ方

おすすめは「フライパン」!

大隅養まん漁協では、焦げてしまわないように焼きをほんの少しだけ弱めています。食べる時は湯せんの後、フライパンで弱火で表面をカリッと焼くとおいしさ倍増!

まずはそのまま!

大隅養まん漁協のうなぎは、泥臭さのなさが一番の自慢。本来、泥臭さを和らげるためにかける山椒はこの際なしで、うなぎ本来の味を楽しんでみてください。きっとその違いに驚くはず!