

食べる分だけサツと出せて便利！

# 粒感とマイルドな 味付けの明太子

粒の舌ざわりと塩気が食欲をそそる辛子明太子。ひとくちサイズでバラ凍結しているのので、使いたい分だけ取り出せて手間要らず。原料にこだわりの丁寧加工される様子も、本場・福岡の工場取材しました。



無着色ひとくち辛子明太子(切子)ができるまで

## 1 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月上旬頃。船上(写真A)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。工場に原卵を受け入れる時は、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。



## 2 一次漬け込み

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(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。



## 4 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。



## 3 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、たらごと明太子にするものを分けます。



## 5 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します。



## 6 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(I)。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、レシピを紹介

今回ご紹介した商品はこちら！

無着色ひとくち辛子明太子(切子)

宅配：11月2回・4回、12月2回・4回に取り扱う予定です

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 高橋史郎さん



マルキュー食品株式会社 副工場長 池内智子さん

### 無着色は原料選びが命

スケトウダラは主にアメリカ産とロシア産がありますが、それぞれ食べているものや生息する水深などが違い、品質の差を生みます。自ら買い付けもする高橋さんは「ロシア産に比べ、アメリカ産は粒が大きく豊かな食感があります。コープ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「不要な添加物を使わないで」という声に応え、赤いたらごとが当たり前の1973年に無着色・無発色のたらごとを、その3年後に明太子を発売。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くなるので、原料選びがとても大事。自然の状態できれいな色ものを選んでいきます」と高橋さん。

さらに、同社は水産資源や海洋環境に配慮していることを示すMSC認証を取得。漁の際には他の魚を獲らないよう工夫した網を使ったり、網の目を粗くして幼魚を獲らないようにしたりと、厳しい漁獲制限を守っています。

明太子づくりへの想いを「月並みですが、食べてくれた人の『おいしい』の一言に勝る喜びはありません。これからも自分たちが買いたいと思うものを作っていきたいです」と語る高橋さん。まずは炊きたてのご飯にのせて、その食感を楽しんでみませんか？

### 業界初！のカットタイプ

プチプチの食感と、程よい塩辛さの「COOP 無着色ひとくち辛子明太子(切子)」。同商品を製造するマルキュー食品株式会社(福岡県大野城市) 代表取締役社長の高橋史郎さんは「新鮮な原料を使っているからこそ食感とこだわりの味付けで、年配の方にもお子さんにもおいしく食べていただけます」と自信を見せます。

明太子やたらごは、スケトウダラという魚の卵巣を味付けしたものです。この商品は処理過程で皮が破れてしまった「切子」という卵巣を使い、食べやすい大きさにカットしています。開発した2011年当時、明太子やたらごはひと腹単位で売られてはいたが、「家庭でもっと手軽に食べてほしい」とカットして発売。高橋さんは「手軽さがコロナ禍で見直され、ここ3〜4年でカットタイプが主流になりました」と明かします。

機械で切るメカもありませんが、同社は熟練のスタッフが一つ一つ手作業でカット。その理由を副工場長の池内智子さんは「原料の卵巣は個体差があつて大きさが均等ではなく、機械だとロスが大きい」と説明します。「卵の状態を判断するには、触って軟らかさを確認する必要があります。カットの工程で選別ができる点も手作業のメリットです」