

このちりめんじゃこ...

おいしいわー!!

ちなみに、ちりめんはカタクチイワシの稚魚のことで、名前がいろいろあって、

そう、これから連れて行くでがんす!!

わーっみてみたい。

呉の会社がつくってるのよね。

KSSCCでランチ中

呉っ娘くらぶ 呉の女子高生3人組。社会見学のため、クレッツ本と呉の企業を訪問している。

いりこ  5〜8センチ (9月〜2月頃) 大ききによつては「ちゅうば」「おおは」と呼ばれる。	かえり  4535センチ (6月〜秋頃)	ちりめん  35センチ以下 (6月〜秋頃) 15センチ未満のものを極小という。3センチ以上のものは脂がのこって旨味が強い。	豆知識
---	--	---	------------

...でがんす。

呉発! 元気な企業へご案内~!!

<Vol.8> ちりめんじゃこで笑顔をお届け!!

有限会社 石野水産

広島県最南端の島、鹿島でがんすよ。

わーっ海がきれいねーっ!!

クレッツ本
くれ産業振興センターが開発した
コンシユルシユロボット。
呉の企業の広報活動を行っている。

以来80余年、広島県最南端倉橋町鹿島の、豊かな自然、きれいな海、空気、豊かな地下水と長年の経験、最新の技術を合わせて、「自ら漁をして、自ら加工する」をモットーに、ちりめん・いりこの漁獲・製造・販売を行っている。

有限会社石野水産
ちりめんじゃこ・いわし漁を昭和初期に創業。初代石野吉左衛門の名前から「吉網」の屋号となる。

★公益財団法人くれ産業振興センター(KSSCC)は、呉地域の企業を支援するために、呉市が設立した財団です。KSSCCでは、セミナーの開催、企業が行う研究開発等への助成など、さまざまな支援事業を行っています。詳しくはHP <http://kuresscc.or.jp/> をご覧ください。

漁



海だ
ーっ!!

勘と経験で、
指揮船が
ちりめんの
漁場を選んで、
2艘の漁船が
引き上げる
んですよ。



みなさん、
ようこそ!!

ちりめんじゃこが
できる過程を、
姉と一緒に
お見せしますよ。

有限会社 石野水産
取締役社長
石野 忠勝 さん

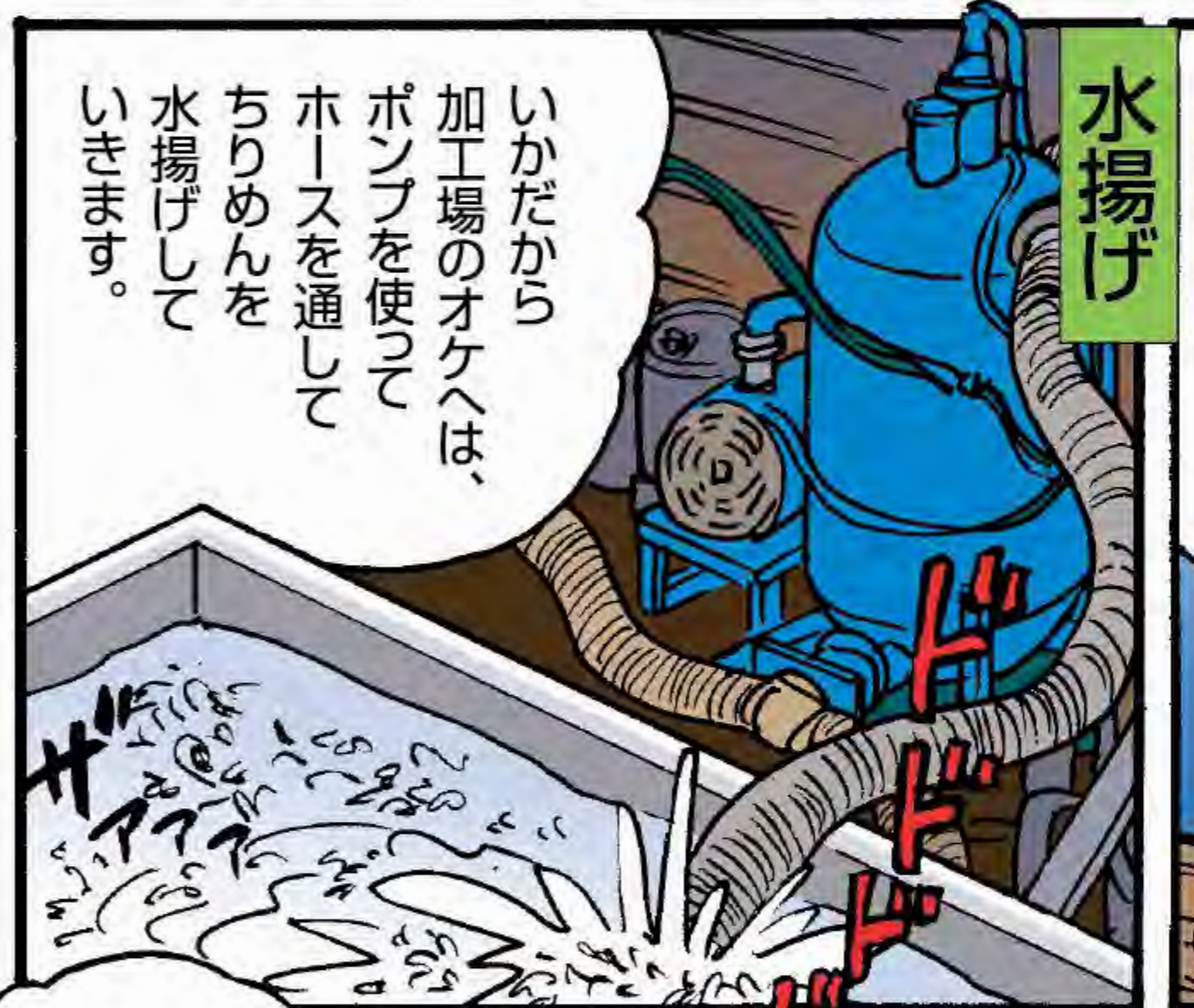
有限会社 石野水産
石野 智恵 さん



漁獲

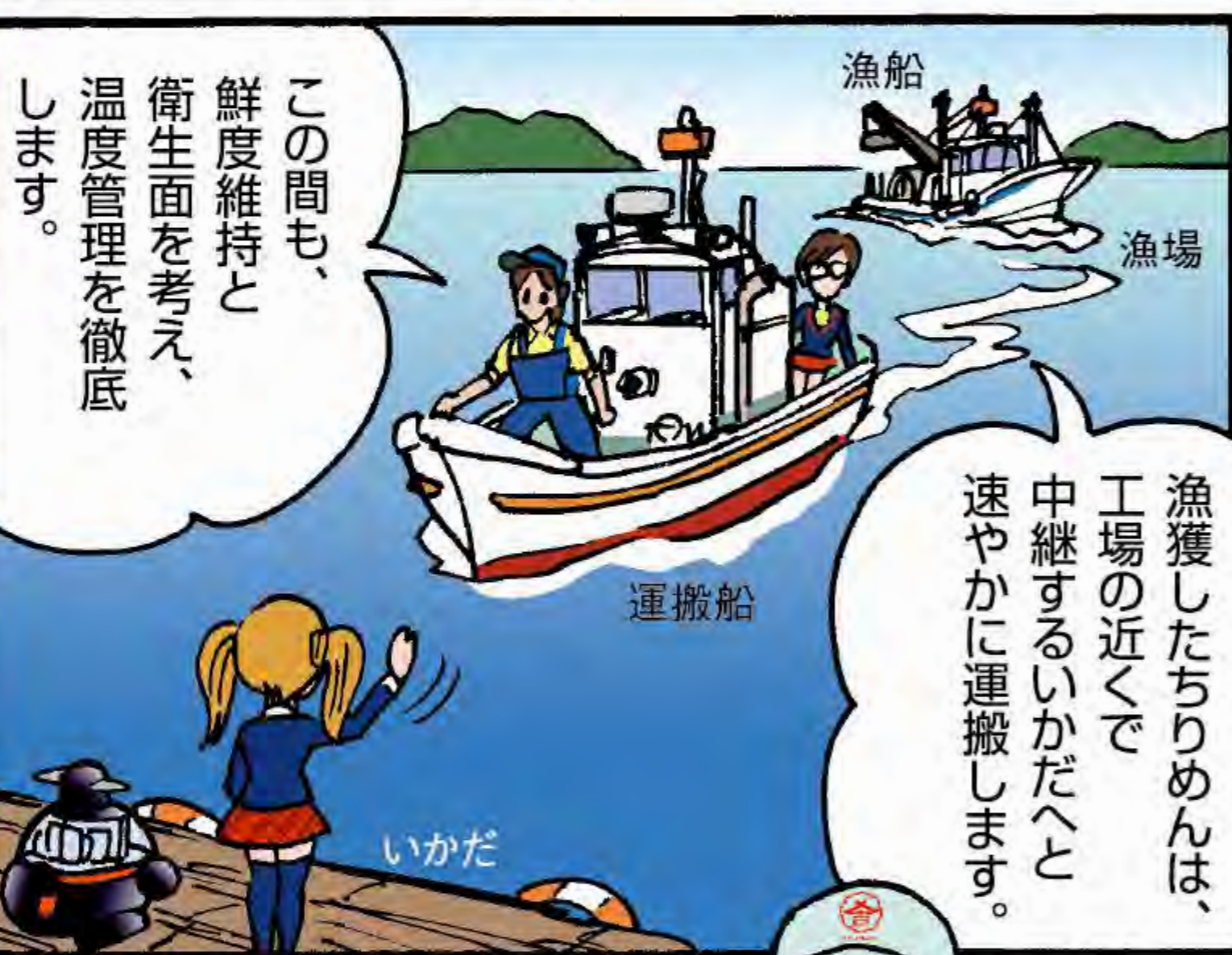
ここからはスピード勝負なので、
一気に運搬船に積み込み、
氷じめを完了します。

この時...
ちりめんは小さくて
デリケートなので、
傷がつかないように、
特殊な漁網を
使用しています。



水揚げ

いかなだから
加工場のオケへは、
ポンプを使って
ホースを通して
ちりめんを
水揚げして
いきます。



この間も、
鮮度維持と
衛生面を考え、
温度管理を徹底
します。

漁獲したちりめんは、
工場の近くで
中継するいかなへと
速やかに運搬します。



洗浄

さらに、
天然水を足して、
ちりめんの灰汁を
洗浄していきます。

ローラー選別機
によって、ちりめんは
混ぜた大きめの
イワシなどを
選別排除します。

わが社は、
たつぷりの天然水
を用いて、
ちりめんじゃこ
本来のうまみを
守っています。

そして、ここから
先の加工の段階も、
とても大事!!



ゆで

昔は…

大きなカゴを重ねて茹でてたんですが、これだと重なった部分は熱が伝わりにくく、茹で上がりにムラができて

乾く部分と乾ききらない部分が出来てしまいがちでした。

乾燥

現在は…

大きな流れるプールのような釜で、一定量のちりめんを入れながら、二匹二匹ムラなく茹でられています。

約2トンの水を使う

ちりめんは、その大きさ、魚質によつて、うまみを閉じ込めるために必要な茹で時間がちがうので、長年の経験によつて、茹で時間や塩分の調整を行っています。

もちろん、経験だけにたよらず、成分分析なども行い、その結果ももとに調整しています。

茹で上がったちりめんは、高い衛生基準を保持した製造ラインで乾燥することによって、オゾンによる臭いが凝縮されます。

魚質、その口の温度や湿度で乾燥時間も微妙に異なるんです。

選別(色彩選別器)

KSSCの補助金制度を活用して導入した、最新鋭の色彩選別機です。

スゴッ!!

選別(目視)

以前は、この目視による選別のみでしたが、

大量のちりめんを人の目で見るのは困難だったため、色彩選別機を導入したことで、選別の精度があがりました。

二匹二匹のちりめんをカメラに通して、ちりめんとの色の違いで異物(イカ・タコ等)を判別します。

異物を見つけたらスポットで、エアガンではじきとばして除去します。

人の手が触れないので、ちりめんを傷めずすみ、品質も保たれるんですよ。



できあがり!!

おいし
そ〜っ!!

美味しいちりめんの
見分け方は…

まず、「形」!!
ひらがなの「し」の様に
少し曲がっているんですよ。

次に「目」!!
灰色がかっている
目が、
しっかりと
茹でられている
証です。



そして「肌」!!
透明感、
艶のある肌が、
旨味のつまっている
証です。

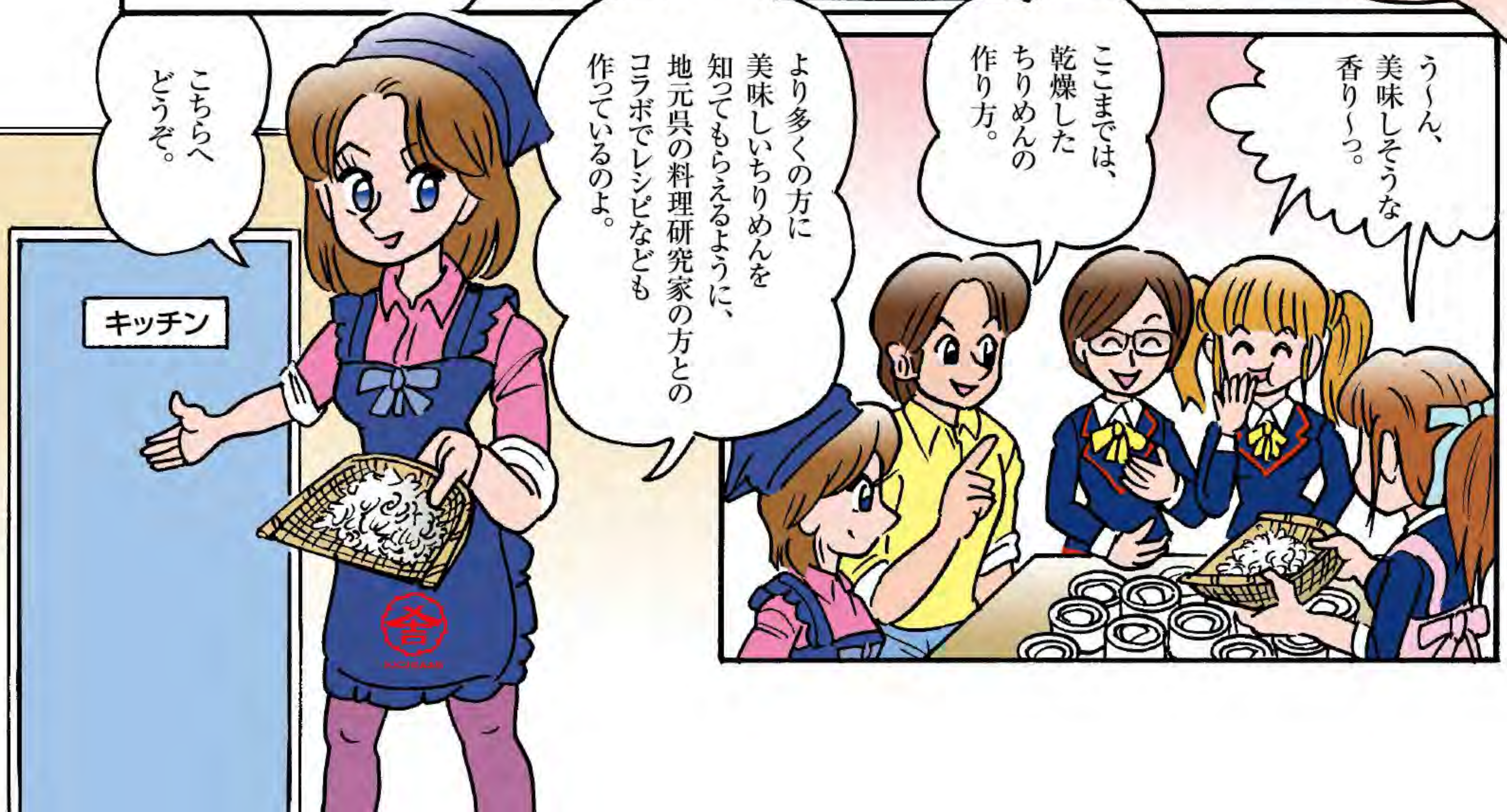
う〜ん、
美味しそうな
香り〜っ。

ここまででは、
乾燥した
ちりめんの
作り方。

より多くの方に
美味しいちりめんを
知ってもらえるように、
地元呉の料理研究家の方との
コラボでレシピなども
作っているのよ。

こちらへ
どうぞ。

キッチン





米酢

「酢もどし」もフワフワな食感!!

ちりめん

中火で2分炒ったちりめんをビンに入れて米酢で漬ける



火を止めてから酒をさっと入れ

酒1/2

ちりめんを鍋で2分空炒り(中火)

蓋をして10分蒸らす



そのまま「はん」にのせるのもおいしいんですが...

「酒もどし」でやわらかくして、いろんな料理に使ったり...

①一握りのいりこを鍋で3分空炒り(中火)
②水と昆布を加え、中火強にかける
③沸騰し、いりこが「ジャンピング」し始めてから7~8分煮る
④ザル→キッチンペーパー→ザルの順で三重にしてだし汁を漉す
⑤黄金のだしのできあがり





油で揚げるとサクサク感が出たり


...と色々奥が深いんです。

また、いりこだしの方は、よく使いますよね。




「焼ちりめん」は菌ごたえ絶妙でいろんなトッピングに。

ごま油をまぜて、カリカリになるまで炒める




ちりめん塩せんべい


キヤーツ
おいしそ〜っ!!




ちりめんのかき揚げ




ちりめん寿司の広島菜包み



ちりめんサラダ




ちりめんパスタ




ちりめん入り生姜炊込み

ほら、メニューもいろいろ!!

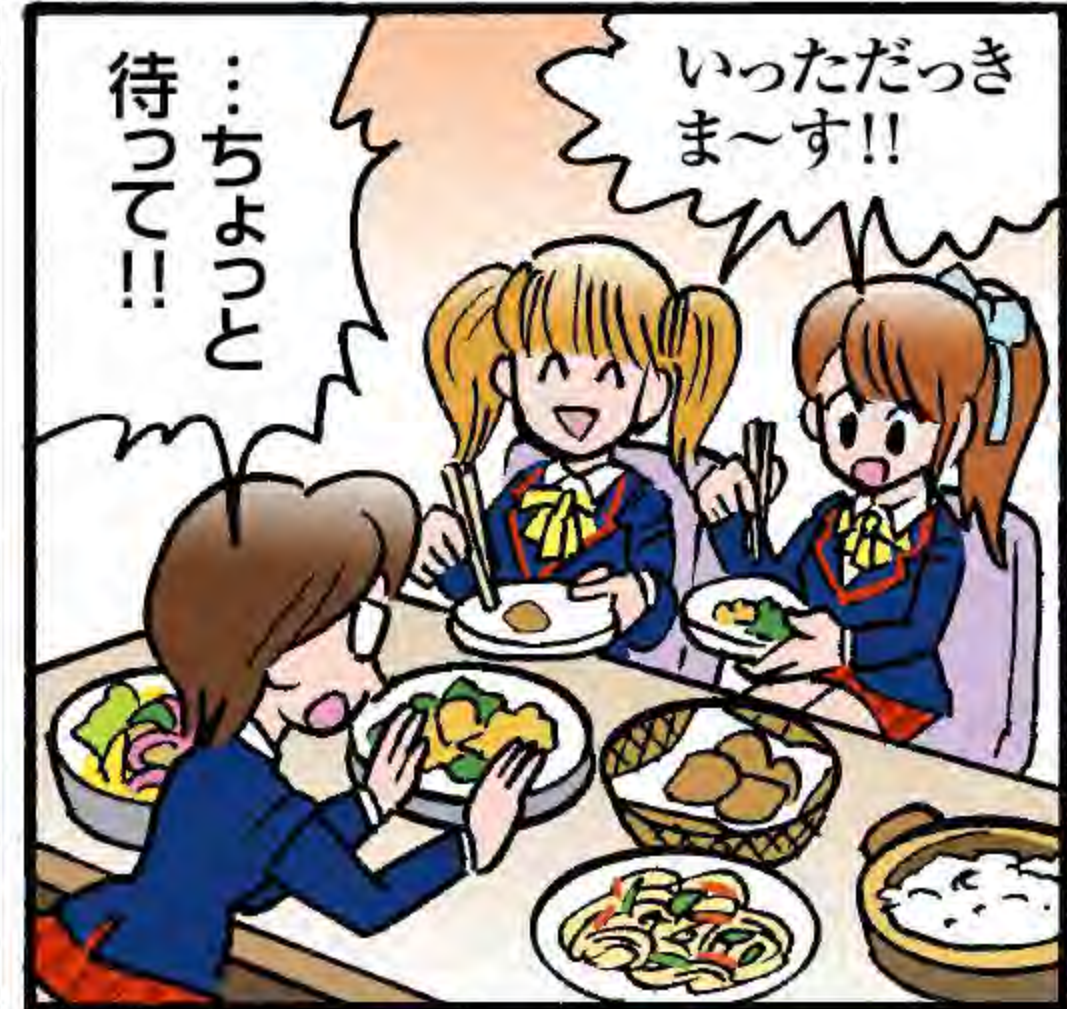


食べればわかります。



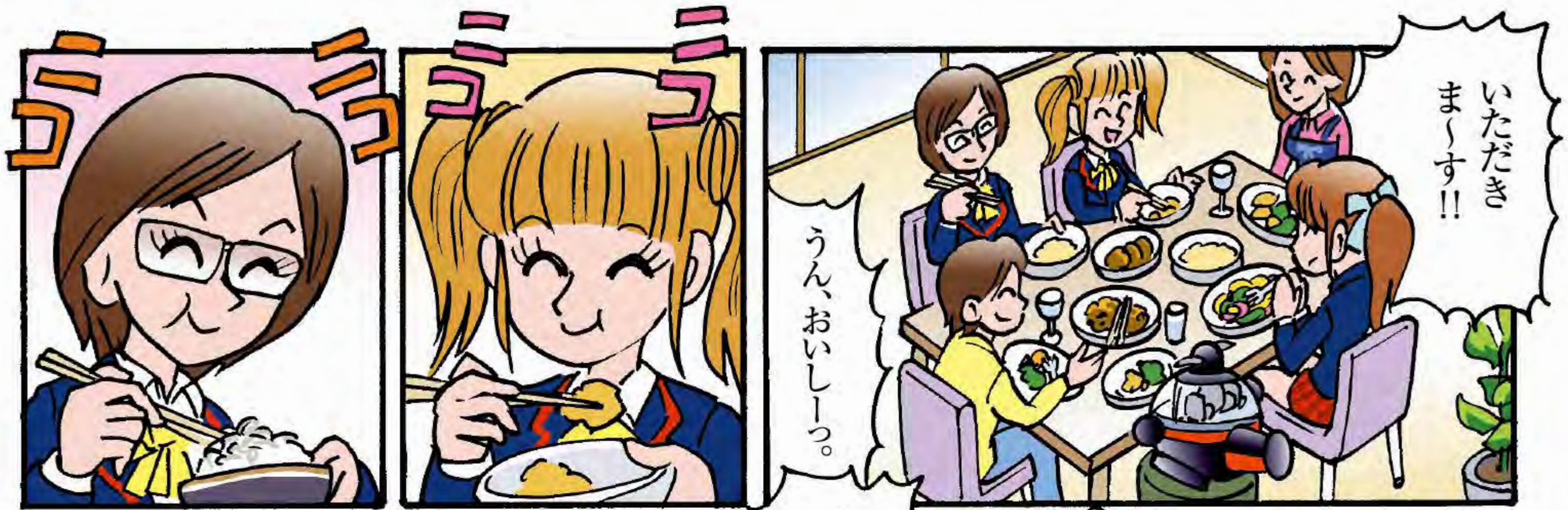
石野水産様の経営理念とかを...

お勉強の方を先に...



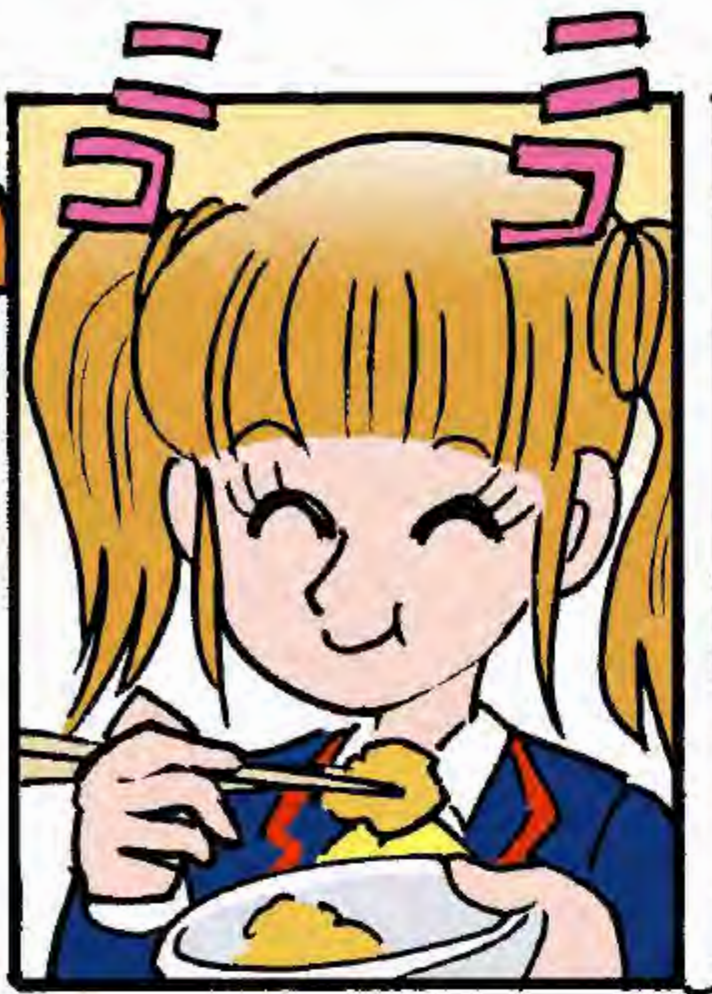
...ちよこっ
待って!!

いったっきまま〜す!!



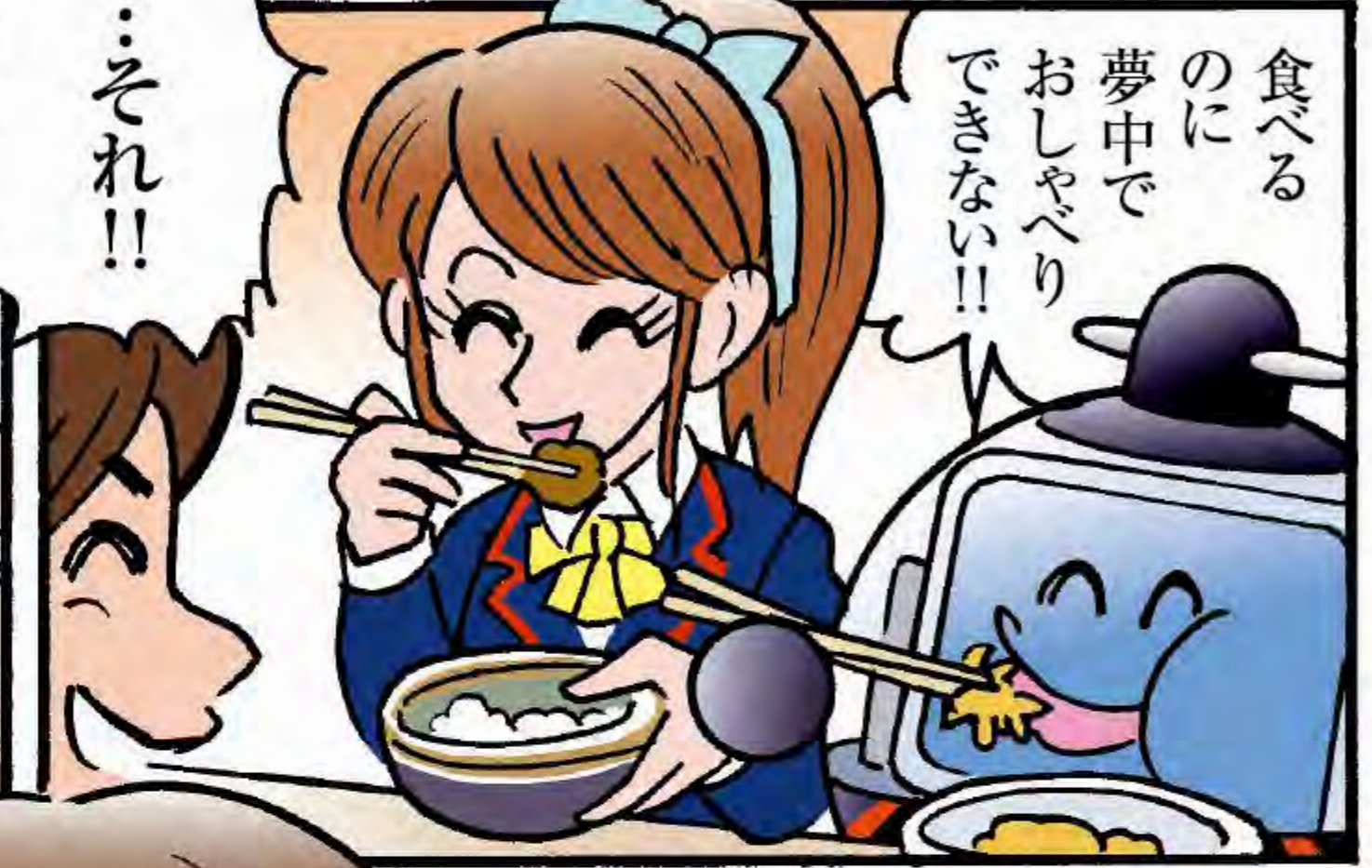
いただき
ます!!

うん、おいしいっ。



おいしい
ものが
あれば、
コトバなんて
いらない。

みんな笑顔に
なるでしょ。



食べる
のに
夢中で
おしゃべり
できない!!

…それ!!

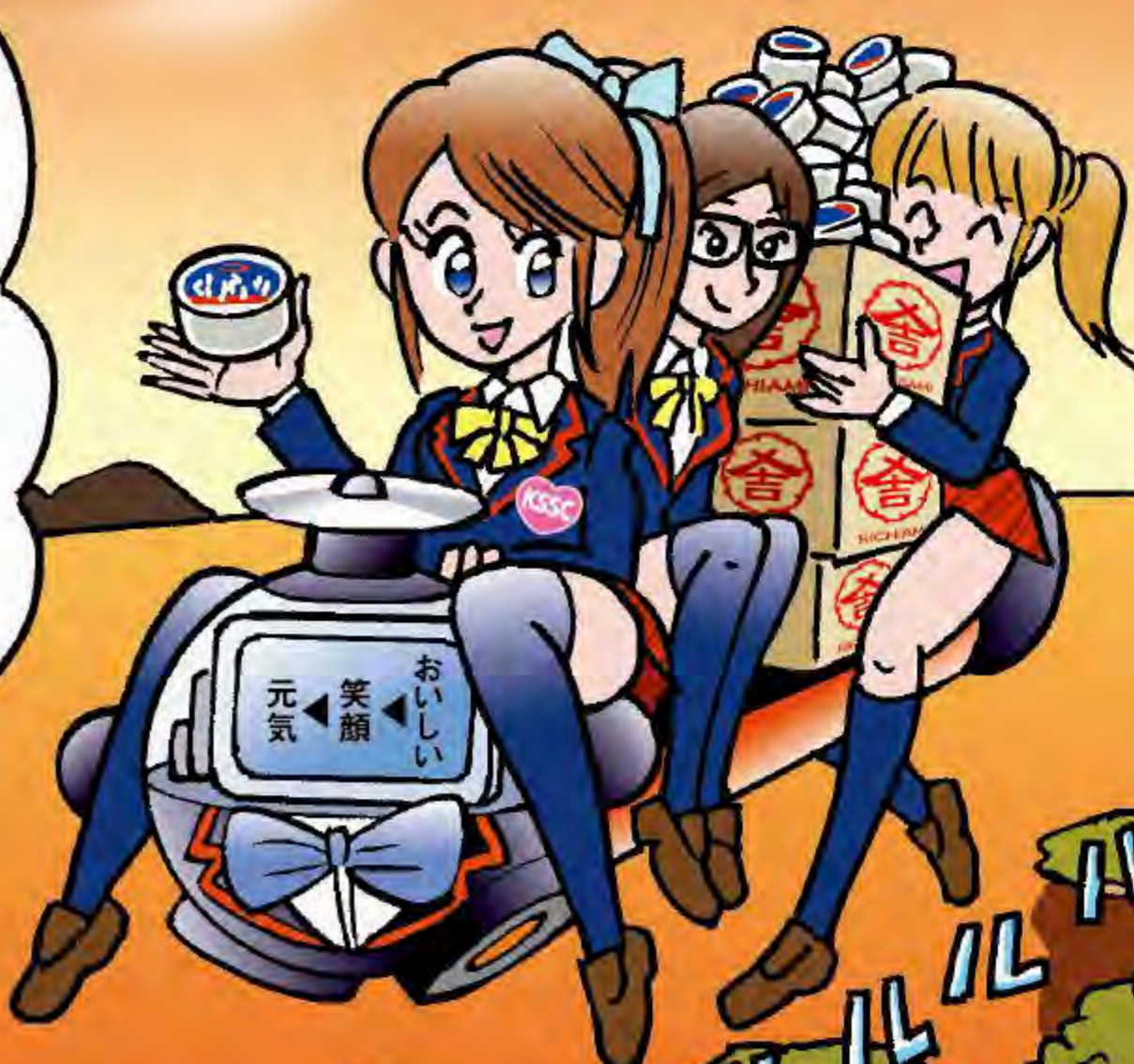


私たち
石野水産は、
ちりめんじゃこで

お客様の食卓に
笑顔をたくさん
届けたいんです!!

80余年の歴史を
守りながら、
新しい方向へむかつて、
ご家族で力を合わせて
らっしゃる
…ってステキね。

それが、
このちりめんじゃこの
おいしさの素
でがんです!!



ブルブルブル