

たかのつめしんぶん 雁鳥の八新聞

株式会社 島本食品
〒811-0190
福岡県福岡市東区西戸目2丁目9番1号
TEL 092-963-3333
FAX 092-962-1730
http://www.simamoto.co.jp/

今年1月、厳寒の北海道・檜山で水揚げされるスケトウダラと、塩漬けをお願いしている工場にスケトウダラの卵の状態をみに金原が行、てまいったのでご報告致します。



檜山地区・鮭石分団長である佐藤茂樹船長の延縄漁船に集っていただきました。いざ出港!



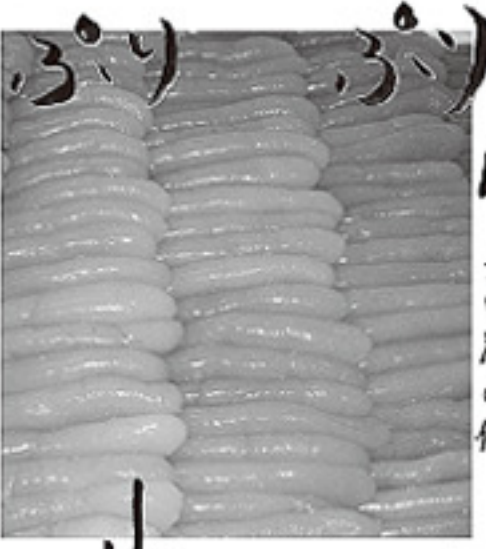
今年もりっぱなスケトウダラが揚がっていました。



船上スタッフの邪魔にならないように見守る金原。

朝4時に出発して昼過ぎまで港に戻らないので船酔いしそうです。

たまらん...



1次加工までは北海道で行っているんですよ。スケトウダラを持つ島本スタッフ金原。延縄漁で1匹づつ釣り上げるので鮮度が抜群。

北海道産タラの中でも、1等級の厳選されたタラのみを島本は使用しているのです。



ベテランスタッフの上戸さん。



女流な塩タラか...



金原... 島本の明太子に使ってる卵の質はやっぱりすっごくいい！
緒方... 現地北海道で漁の船に乗ったことある？
金原... 産卵でスケトウダラがここに来るといって、卵の皮が薄く美味いんだよ！
緒方... 船の上で獲れたての卵の質は、やっぱりいいんだよ！
金原... そう、でも船酔いしちゃうゴメン！ (ご明太)



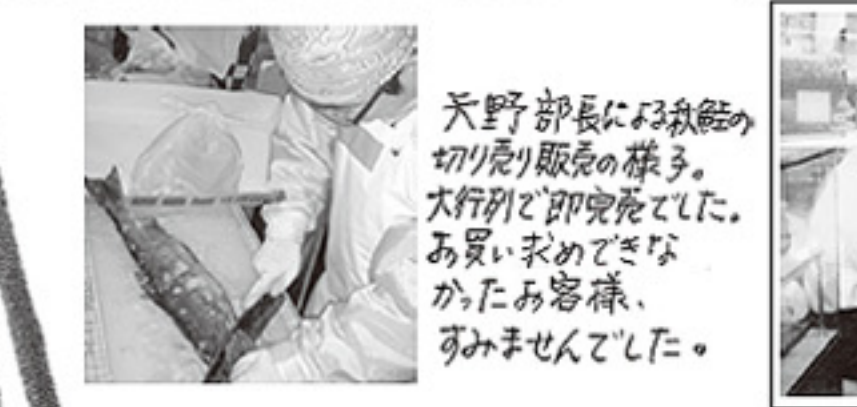
塩タラの説明を聞く金原。

たらこに異物がはいかなくていい機械。

そして、北海道から新鮮な塩たらこが福岡の島本に届き、秘伝の調味料に漬けて、自慢の辛子明太子ができるのです。

祝 天神店1周年

しまと天神店はあかげ様で1周年を迎える事ができました。これを記念し11月25日・26日の2日間「天神店1周年祭」を開催しました。



イベント盛りだくさんで、たくさんのお客様にご来店いただきました。ありがとうございます。2年目のしまと天神店もどうぞ宜しくお願いいたします。

長久常務によるか入。にもろつきよいしょ！よいしょ！



ラジオ生中継し、イベントもPRしている。緒方店長、涙を流して喜んでいました。

酸っぱくなく、梅しそ風味辛子明太子

この春新登場の梅しそ風味辛子明太子。漬けかたに使用している梅肉和歌山県産は、辛子明太子の素材の旨みを引き出し、さっぱりとした味わいで食欲をそそります。また、赤しそにはβ-グルン酸やロスマリン酸が豊富に含まれていることが知られており、健康維持に注目を集めています。

明太子の辛さと梅の酸味風味との絶妙なバランスを整えること、商品化するにあたり一番苦労したのが、品質よく梅の香りを残した上品な仕上りになります。

春らしい仲間をよろしくお祝い致します。

知らんかった

ここ福岡には数多くの明太子メーカーがありますが、皆さんどれくらいあるかご存知ですか？全国的有名店から小さな個人商店まで含めると、約二〇〇社あると言われています。しかし、なぜこの辛子明太子が福岡を代表する名産物となつたのでしょうか？

諸説いろいろありますが、お隣の国「韓国」から伝わってきたのが始まりだったようです。豊富な魚介類に恵まれた朝鮮半島の中でも、寒流性のスケトウダラはもともと庶民に親しまれてきた大衆魚でした。このスケトウダラの卵に塩を加え塩辛にし、保存して食べるという習慣が進化し、のちの辛子明太子という形になりました。惣菜品として家庭で親しまれ食されておりました。それから博多に新幹線が乗り入れた一九七〇年代後半を契機に飛躍的に知名度が上がり、福岡を代表する名産物となつたそうです。

しかしスケトウダラの漁獲量は、一九八〇年代までは年間七五〇千トンと高い水準にあったのですが、一九九二年以降減少傾向となり、一九八〇年代と比較すると、今では約五分の一の漁獲量となつているそうです。島本が使用している国産たらこは、更に全体の約一割と厳しい状況。毎年の資源の動向が不安ではあります。島本は海からの恵みを大切に、皆様の食卓へ変わらぬ美味しさをお届けすることを約束します。