

ふっくら香ばしい

静岡産うなぎ蒲焼

今月の産地・メーカー 静岡うなぎ漁業協同組合



うなぎと言えば、夏の風物詩。土用「丑の日」にうなぎやうなぎ重はいかがですか。



静岡うなぎ漁業協同組合

静岡県のうなぎ養殖の始まりは百年以上前？

静岡県内でうなぎの養殖が始まったのは1900年（明治33年）とされており、百年以上の歴史があります。

うなぎの養殖に「一番大事とされているのはやはり「水」です。東都生協指定の同組合の生産者は、農家が「土づくり」をするように、養殖池の底面に土や砂利を敷き、その後地下水を入れて浄化バクテリアを発生させ、池の「水づくり」から始めます。これは二ホンウナギが本来生息している環境により近づけ、ストレスフリーの環境で育てるためです。餌をよく食べて元気に育つので結果的に高品質なうなぎを生産できるのです。

日々の餌やりと体調管理が必須

養殖池は大人が立てるほどの深さです。生産者が直接池に入り、うなぎと直接触れ合いながら健康管理を行っています。うなぎも人と同じ生きものなので、いつ、どのような病気になってしまったのか分かりません。常にうなぎの体調管理は欠かさず、愛情を込めて育てています。

これまでうなぎの養殖技術で培ってきたノウハウを生かし、最適とされる30℃前後の水温で管理しています。餌は早朝と夕方に毎日与えます。最初は生き餌などを主に与えていますが、成長段階で魚粉を主とする配合飼料に切り替えていきます。

稚魚の仕入れ、養殖から加工まで一括管理

稚魚であるシラスウナギは、同組合が国内外から仕入れたものを東都生協指定の生産者に販売し、成鰻に育ったところで活鰻として仕入れる形をとっています。シラスウナギから活鰻、加工品まで組合での一貫管理となっています。

うなぎの出荷サイズの基準は200g〜300g程度ですが、シラスウナギの池入れから出荷までの期間は約6〜8カ月で、成長率の違いにより大きさに個体差が出ます。そのため、養殖池に接続されているポンプで選別所まで吸い上げ、専用の道具で選別してからサイズごとに池へ振り分け、これを出荷までに数回行います。

生産性や効率よりもおいしさを重視

「東都静岡産うなぎ蒲焼」は、生産性や効率よりもうなぎ一尾を、よりおいしい状態でお届けすることを考え、専門店と同じさばき方で下処理をしています。

活きたうなぎをそのままさばくには、専門店の職人と同等の技術が必要です。水で仮死状態にして動けないようにしてからさばく方法もありますが、その場合はうなぎの体内に残って時



蒲焼ライン

間が経った血液が十分に抜け切らず、蒲焼にした後も臭みなどが残りやすくなります。

活鰻からさばいたうなぎをまず「白焼き」にし、通常よりも強く焼き込みます。しっかりと焼くことでうなぎの臭みが取れ、わずかに身に残った血液が旨みに変わり、小骨も焼き切れて食べやすくなります。

強く焼けば焼くほど水分が失われて身が縮み、歩留まりは悪くなりますが、ここでも効率よりも味を重視しています。次の蒸し工程で関東で好まれるふっくらとした食感になります。その後、「東都産丸大豆しゅうゆ」を使用したオリジナルのたれで「たれ付け」と「焼き」



代表理事組合長 薬科昌利さん

浸場の流水で一日さらして身を引き締めます

を各3回繰り返すことで香ばしい蒲焼に仕上げます。シラスウナギの不漁が続く高値で流通されている中で、追い打ちをかけるように物価高が続く、養殖にかかるコストが年々上昇しています。そんな中でも、静岡うなぎ漁業協同組合は、今ある資源を大切に使い、おいしさはもろること、安心して食べ続けられるうなぎ蒲焼の生産を続け、東都生協のプライベートブランド商品「東都静岡産うなぎ蒲焼」を出荷しています。

MOGMOGレシピ 2分 調理時間 (湯せん時間除く)

「うなぎ蒲焼」をひと手間かけてパリッと香ばしく！



うなぎの皮目を焼くことで、よりパリッと香ばしさが広がります。お好みで木の芽を添えたり、山椒の粉をかけてどうぞ。

材料(2人分)
東都静岡産うなぎ蒲焼…2パック

作り方
1 うなぎ蒲焼は袋のまま湯せんして温める。

2 袋からうなぎを出し、クッキングシートを敷いたフライパンまたはオーブントースターでうなぎの皮目を1〜2分焼く。

養鰻場外観



うなぎは活鰻からさばきます



資源回復の取り組み

同 組合では、浜松市の行政や漁協などが連携して行っている浜名湖発親うなぎ放流事業への資金を支援し、実施日には放流に参加しています。この事業は、浜名湖で成長し、やがて産卵場所といわれるマリアナ海嶺に向かう銀化した親うなぎを買い上げ、沖で放流する事業です。また、独自でも、天然のうなぎが棲みやすい環境を作るために、近隣の河川のごみやヘド口を除去するなどの清掃活動を行っています。



親うなぎの放流

東都静岡産うなぎ蒲焼
うなぎ80g×2・たれ15ml×2
7月3回参考価格：
¥3,660円(税込3,952円)
うなぎ80g×3・たれ15ml×3
7月3回参考価格：
¥5,490円(税込5,929円)

専門店と同じ手法で作りました