

【四国カンパニー】 ☆企業紹介☆ 明神水産株式会社

本場高知の一本釣り薫焼き鰹たたきを全国へ



一本釣り鰹漁の会社として始まった私たち明神水産は、昭和61年に水産物の加工販売を開始しました。本場の「薫焼き鰹たたき」を全国の皆様にも食べていただきたいという思いから、鰹のたたきの製造を手掛けることになりました。他社との違いを出すため、製法は高知県の伝統製法である薫焼きで鰹のたたきを作り、他社との差別化を図れるこだわりの商品を現在も製造し続けています。



佐賀明神丸とは

明神水産では現在147tの88号、149tの83号、51tの23号、49tの11号の計4隻の鰹一本釣り船、佐賀明神丸が操業しています。漁師が一本の竿と自分の腕で釣り上げる「一本釣り」の漁法は今では珍しくなりましたが、土佐佐賀港から出航する明神水産の鰹船は、古来の一本釣り漁法で鰹を釣ります。昔の漁船と大きく違うのは、GPS航法装置やスキャンングソナー、アクアビジョン、海鳥探知機などのハイテク機器が多数搭載されていることです。佐賀明神丸は冷蔵の鰹船で、気仙沼や勝浦へ水揚げをして、市場から流通していきます。

第83佐賀明神丸は漁労長が明神学武(みょうじんまなぶ)様で、2013年・2014年・2015年・2016年・2017年・2019年・2020年・2022年に全国近海鰹一本釣り漁船漁獲高で日本一を獲得しました。TBSテレビ「情熱大陸」やNHK「プロフェッショナル」やテレビ東京「スゴ腕漁師」に取り上げられたことがあります。また、2023年9月30日に放送された「有吉のお金発見 突撃！カネオくん」でも明神学武様のことや第83佐賀明神丸のこと、船上生活のことなどを取り上げられています。第88佐賀明神丸は漁労長が森下靖(もりしたやすし)様で、2018年・2021年に全国近海鰹一本釣り漁船漁獲高で日本一を獲得しました。以前の船でテレビ東京「スゴ腕漁師」に取り上げられたことがあります。



一本釣りのこだわり

鰹の漁法は、大きく分けると、一本釣りと巻き網になります。巻き網は、網で群れごと一斉に獲るため非常に効率は良いのですが、魚の状態にはバラツキがあるといわれます。網の中で大量の鰹がぶつかり合うため、身割れや内出血などの傷が付きやすく、また一度に大量に投入されるため凍結槽の温度が上がり、冷凍ムラが生じることがあります。一本釣りでは、一匹ずつ海から引き上げるため、魚体がきれいで身の痛みが少なく一匹ずつマイナス20度の凍結槽に投入されるため活きたまま急速冷凍されます。その後8時間ほどかけて、芯まで凍結させマイナス50度の超低温保管庫で釣り上げた時の鮮度を維持しながら保管させます。

厳密な温度管理や処理方法を行っている認められたものがブライン凍結1級品(B-1)と言い、明神水産が使用している鰹は、B-1鰹のみを使用しています。解凍して刺身やタタキにした際に身色や食味が漁獲直後に優るとも劣らない品質を目指して管理され、しっかり温度管理されたB-1鰹は鮮度という点では生鰹より上と言えます。

一本釣り漁法を維持することは、群れを根こそぎ「一網打尽」にすることなく一定の節度を持って漁をすることにつながり、海洋資源の持続可能性を維持するひとつの方法になりうるのではないかと考えています。



藁焼きへのこだわり

高知で昔から藁焼きが好まれるのは、藁の香りが鰹の味に合うのもありますが、焼きすぎないということもあります。藁の中は空洞になっており、その部分に空気が入っているため火を点けると一気に燃え上がり、炎は800℃まで達します。そのため、鰹の表面だけを一瞬で焼くことができ、旨みを閉じ込めます。身が白くならず、皮に香り良く焦げ目が付き、皮の下の脂が溶けて身に馴染みます。中まで熱を通さず、鮮度が良い状態のまま維持することが「たたき」の最も美味しい状態です。

藁焼き加工機に通しやすいということから、根元で刈られた長い藁が必要になります。明神水産は、「藁焼きたたき」の加工を開始した当初から、近隣の農家さんと関係を築き、藁を確保してきましたが、年々農家さんの方は高齢になり、跡継ぎも無く、農作業の機械化も進むので、藁の確保は年々難しくなっていました。そこで明神水産では2014年からは農業事業の明神ファームを立ち上げ、自らお米を作ることで良質な藁の確保に取り組んでいます。



こだわりの「一本釣り薫焼き鰹たたき」

こうして、漁法、焼き方と様々にこだわり、品質管理された「一本釣り薫焼き鰹たたき」は、ていねいに梱包され、出荷されます。

味はもちろん、薫の質から梱包・発送まで、「本場高知の鰹のたたき」をお届けします。



明神水産株式会社
高知県幡多郡黒潮町黒潮1番地
0880-55-2800
<http://www.myojin.co.jp/>

公式スマホアプリのダウンロードはこちらから！



ARアプリにも記事を掲載しておりますので、ダウンロードをお願いいたします。

他にもお得な情報など掲載しております！