

惹きつけられる。



もはや鮮魚と冷凍魚の差は見分けることが難しい。それほどまでに加工技術は進化した。旬の魚を吟味し適切に加工されたものは鮮魚を凌駕する。

旬、目利き、技術の三位一体で挑戦
今回は地元のお店にご協力いただいて、桂チームが開発した商品の試食会が開かれた。会の冒頭から豪華な刺身の盛り合わせが出された。

写真右上から「サワラ」、その下が「カジキ」、中央上に「お刺身伊勢海老」、その下に「お刺身うちわ海老」、左上に「ヒラメ」、そして、その下が「タチウオ」である。

出されたポリウムもさることながら、色といい艶といい、それぞれの海老、魚の存在感に思わず惹きつけられた。脂ののった濃厚な旨みや、しなやかな歯ごたえが食べる前から伝わってくる。

地方取材用の簡易なライト1灯で撮影したため、その臨場感を十分お伝えできないのがとても残念だ。「サワラ」の刺身は脂がのっていて上品な甘みがたまらない。「カジキ」も脂がのって、まるでマグロの刺身のようだ。

「お刺身伊勢海老」と「お刺身うちわ海老」は想像通り、独特の食感と旨みで期待に届えてくれた。薄造りされた「ヒラメ」はコリコリした身と淡白な白身のおいしさを楽しませ、そして炙った「タチウオ」は香りが立ち、甘みが増しておいしい。いずれも鮮度のよさが分かるおいしさだ。

黙って出されるとこれらが冷凍商品だと分からない。料理していただいたお店のご主人も地の魚はよくご存じだが、持ち込まれた商品の品質の高さには感心していた。

この品質はどのようにしてつくり出されるのか。それは「旬」を見極め、その品質を「目利き」し、今までにない最高の「技術」で加工する。彼らはこの3つの要素を常に磨き、最高の付加価値を生み出している。

している。

渦巻処理という特許技術

彼らは独自に編み出した特殊な加工方法を魚種によつて巧みに使い分けている。今回は桂社長が編み出した「渦巻処理」という新技術をご紹介します。

今の一般的な活け締めでは脳締めした後に、魚の脳から背骨の上を尻尾まで通る神経に金属のワイヤーを通してこれを壊す「神経締め」が主流だが、脳や神経を壊してもこれが体内に残る限りその影響があり痙攣をもたらす。これによって旨みのもととなるATPが減少するのだ。

「渦巻処理」とは、新たな活け締めの技術として桂社長が考えた特許技術で、脳締めで魚を脳死状態にした後、脳と神経を吸い取って除去してしまう方法だ。脳と神経を体内から取り除くことで痙攣を抑えることができる。これによって鮮度を保ち、旨みを最大限に引き出すことができる。

今回は桂社長にヒラメの「渦巻処理」を見せていただいたのでご覧いただきたい。

今回の商品では、「ヒラメ」と「カジキ」が「渦巻処理」されており、特に船上で処理された「カジキ」の旨みは際立っていた。



ヒラメの「渦巻処理」の動画へ



ヒラメの「渦巻処理」。
※ヒラメは動画撮影用のもの。
商品には5キロ〜8キロの寒ヒラメを使う。