

今年も伊勢湾に
小女子がやってきました

こ
う
な
ご





伊勢湾の3月は小女子の季節。私たち北山水産スタッフ一同も、心がウキウキと沸き立つ季節です。思い返すに2009年の小女子漁は、過去数十年間を振り返っても例外的な不漁でした。網にかかる小女子は考えられない程に少なく、実際に漁が行われたのはたったの4日間。弊社の小女子を毎年楽しみにお待ちいただいている皆様の顔が思い出され、自然の厳しさを改めて噛みしめたことが昨日のように思い出されます。

しかし昨年の休漁は、伊勢湾の貴重な財産である小女子を、次世代へ守り伝えるために欠かせない処置でした。その漁師たちの決断が奏功し、一年間休んだ海はたっぷりと命を蓄えたのです。先日、今年の漁の行方を占う小女子の試験引きが実施されました。喜ば

しいことに、小女子の生育は例年以上に良いようです。今年こそは私たちの一年分の思いを込めた黒の小女子を、お客様にお届けすることが出来ることと思えます。

昨年の教訓を得て、北山水産は伊勢湾の宝である小女子を無駄なく活かしています。その大切さを周知する活動を始めています。まだまだ小女子の様に小さな活動ですが、本紙の中でこれからの試みとしてお伝えしたいと思います。

いよいよ始まった春の小女子漁。大切な海の恵みを、美味しさを損なうことなくお届けできますよう、スタッフ全員が力を挙げて励んで参ります。春風と陽光が降りそそぐ北山水産に、是非、足をお運びください。心よりお待ちしております。

北山水産の小女子製品は
水揚げ直後の新鮮なものから
最上級品を厳選しています

小女子到着!



港では仲買人たちの
目利き勝負が始まる!

妥協のない仕入れ

水揚げされる小女子を港で見極めて
良質なものだけを買付けしています。

競り落とした小女子が、
船からトラックへと移されます。



工場に着いたら商品ごとに作業場へ
鮮度を損なわぬよう一刻を争います。



トラックに小女子を満載して
新鮮なうちにいざ工場へ!

小女子が美味しく なるまでに

北山水産の黒の小女子は
目利きでの買い付けと
迅速な生産加工で生まれます

小女子とは

小女子は一般的に「イカナゴ」の名で知られるスズキ目・イカナゴ科の魚です。地方により「コウナギ」、「ミンコ」、「カナギ」と呼ばれます。出世魚と間違われることも多いですが、成長しても「イカナゴ」で別の魚になることはありません。良質な小女子が獲れることで知られる伊勢湾には、多くの河川から豊富なミネラル分が流れ込んでいます。日本最大の水域面積を誇るこの海は、小女子の生育に最適な漁場です。「小女子」と呼ばれる大きさを水揚げされるのは、3月初旬の漁解禁から僅か数週間。まさに期間限定・旬の味覚です。



天目干し
[tenpi-boshi]



本釜揚げ
[hon-kamaage]



丹念に手揉みて返す

本釜揚げと天目干しの炊きあげ作業。
最新の機器で迅速に行います。



手仕事と
最新機器での釜茹で

マイクロバブルで小さな小女子の
隅々まで洗浄し、手作業でも丹念に
選別を行っています。



くぎ煮
[kugi-ni]

こちらは醤油でコトコトと小女子を
煮詰める「くぎ煮」の作業。暑い室
内で何度もアベを返して水分を飛ば
す、根気のいる仕事です。



小女子の美味しさを 北山水産は追い求めます



大切だからその②

郷土の味を子どもたちに親しんでもらうため 小女子の学校給食提供を開始します。

春が訪れると各家庭でくぎ煮が炊かれ、家族が囲む食卓に小女子がのぼるのが、弊社が位置するここ津市河芸町の歴史深い風景です。大切な郷土食であるその美味しさを次世代に伝えるために、私たちは小女子を無償提供することで、近隣の小・中学校の子どもたちに学校給食で小女子を味わってもらえるようにと考えました。伊勢湾の恵みを地域に広げる小さな試みが始まっています。

大切だからその③

地域で小女子の大切さを語るための 「くぎ煮コンテスト」を今年も開催します。

古くからの漁師町である白塚町では、各家庭でお母さん手作りのくぎ煮が炊かれます。その調理法や味は千差万別。地域で小女子の美味しさを楽しむために、北山水産では昨年「くぎ煮コンテスト」を開催しています。入賞された方には弊社からの商品もご用意しています。自慢のくぎ煮で審査員の度肝を抜いてください。参加の詳細は以下まで問い合わせください。北山水産くぎ煮コンテスト係・電話 059-245-2282 (水曜日定休)



昨年開催した「くぎ煮コンテスト」の様子。



大切だからその④

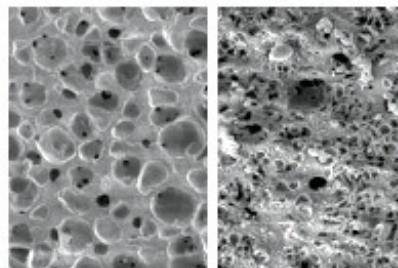
海の恵みを余すところ無く使うために 小女子の醤油づくりに挑戦しています。

貴重な伊勢湾の恵みである小女子を更に無駄なく活用するために、昨年より地元の醸造所とともに「小女子の醤油」づくりが始まっています。醸造所で一年間かけて味を深め、とても美味しい醤油に仕上がりました。まだ商品としてご提供できる段階ではありませんが、今年も更に研究を進めて、新しい小女子の味覚としてご提供できればと考えております。また今年は小女子醤油で炊いた「小女子100%くぎ煮」の試作にも挑戦します。

大切だからその①

貴重な小女子を無駄にすることの無いよう 「時を止める」新冷凍庫での保存を始めます。

北山水産の小女子商品は全て、水揚げ直後に炊きあげや煮炊きを行い、獲れたての鮮度そのままにご提供しています。ですが港での買い付けは漁期間中毎朝。その全てがタイミング良くお客様の手に渡るとは訳にはいかず、僅かに在庫として残る部分がありました。貴重な小女子を損なう事態を少しでも減らすために、昨年導入した解凍後に鮮度が甦る新冷凍庫を生きた小女子に適用して、その活用法の模索を始めています。



細胞を壊す従来の冷凍法(左)と、細胞を壊さずそのまま凍結・解凍出来る新冷凍法(右)。



小さい魚の大きなチカラ 小女子は伊勢湾の健康食！

ここ数年、近海で獲れる小さな魚に注目が集まっています。

太古から魚貝を食し、マグロにおいては世界一の消費国となった日本ですが、大型魚に海の食物連鎖による水銀蓄積などの危険があることが知られるとともに、日本人の生活を支えてきた小魚に、再び目が向けられているのです。

小女子はとても小さく弱い魚ですが、
厳しい冬を越えて春の成長を待つその身の内には、
海の生命力そのものの栄養素が蓄えられています。

私たち北山水産スタッフ一同は、この小女子を伊勢湾の宝物と考え、
これからもその保護と、美味しさの周知に取り組んで参ります。