

全国版

加工品に本腰、つくだ煮が人気

千葉県木更津市の株式会社水産新聞社(本社)は地域住民の生活の要となる卸売業のほか、近年は加工品の開発、販売にも力を入れている。3年前から始めた手作りつくだ煮では、地元産のホンピノスガイが看板商品に成長。このほどGSK機(大阪市、小野田)の特殊冷風乾燥機を導入して干物製造も構想中。手作りの幅を充実させようとして動き出している。

GSK乾燥機導入 干物製造へ



同社自慢のホンピノスのつくだ煮



導入した特殊冷風乾燥機

つくだ煮はホンピノス、テ、カキ、サザエなどを、賞味期限は常温で90日。炊き込みご飯やお茶漬けにも合う。カレーの味付けで、保存料不使用。味のアクセントとして、

新商品の開発に余念がない。グループ会社の木更津市場(同市)が製造する。特にお薦めなのがホンピノス。東京湾に生息し、船橋市や内房地域で採れる干葉真産を使用しており、県内の大手量販店のほか、地元密着の小売店で販売している。郵便局のふるさと小包や市

のふるさと納税の返礼品としても扱われている。公設地方卸売市場の卸である同社。全国、あるいは海外から搬入される水産物を地域に行き届かせるのが主義だが、地元の水産物を広く流通させたい思いがある。千葉県内に6カ所ある公設地方卸売市場で同社はその南端。特に県南部で揚がる水産物への思いは強い。「経営層が変わった4年ほど前から、市場機能

GSK社の乾燥機。加工品として扱やすく、人気がある干物を量産してある同社。全国、あるいは海外から搬入される水産物を地域に行き届かせるのが主義だが、地元の水産物を広く流通させたい思いがある。千葉県内に6カ所ある公設地方卸売市場で同社はその南端。特に県南部で揚がる水産物への思いは強い。「経営層が変わった4年ほど前から、市場機能

度には自動制御可能。魚の表面を硬くせず水分を均一に抜くことができるため、中がふわっと、皮はパリッとふっくらジュシーな「ソフト干物」が作れる。冷風を4方向に循環させることで、最短1時間乾燥、むらなく完成。天日干しのような仕上がりと味わいが引き出せる。今は試作段階だが、地

元産のマグジなどで試みた。鴨川市や勝浦市、鉾田などで揚がるキンメダイでも検討。他魚種でも構想が広がる。「年明けにも形にすることができれば」と意欲を示す。10月からは仲卸業にも着手しており、この業態を介した販売も検討。また、市場内の食堂は委託していた業者が撤退したため、現在休業中。そのため同社直営による食堂

も視野に入れている。「新設する食堂ではおいしい干物を振る舞っていきいたい。コロナ禍が落ち着いた頃、広く一般の人にも楽しんでもらうような市場食堂を切り盛りしていければ」と期待を込めている。◇ GSKはオソンの活用と冷風乾燥機の特許を取得(2017年3月10日登録、特許第6104106号)。改正食品衛生法に準じたHACCP仕様や生産性の向上を追求。その特徴は①オソンの殺菌、②庫内の水洗い洗浄、③乾燥(20度)と冷蔵(0〜2度レベル)のW機能、④カートセパレートシステム、など。営業所は東京出張所(電話03・3409・1723)、札幌オフィス(電話011・709・5366)を構えている。