



くしろ市
釧路市

イワシの水煮やサンマのかば焼き一。手軽に食べられ、長い期間保存できるので防災食にもなる魚のかんづめ。北海道の中でも、たくさんの魚が港に集まる釧路市内の工場で、おいしくて安全な魚のかんづめを作る工夫を、こども記者2人が取材しました。(三島七海)

こども記者見ぶん録

魚のかんづめ 工夫がいっぱい



⑤ 沢田さん(右)の案内でブリの照り焼きのかんづめ作りを見学する
南愛梨さん(左)と戸村珀翔さん＝マルハニチロ北日本釧路工場
⑥ 沢田さん(左)の説明を受けながら、かんづめを試食しました
(いずれも小松巧さつえい)

マルハニチロ北日本釧路工場

根室管内別海町・別海中央小4年の戸村珀翔さんと、釧路市・昭和小学6年の南愛梨さんがやってきたのは、マルハニチロ北日本(釧路市)の釧路工場です。工場長の沢田直人さん(53)が「工場は海の目の前。傷みやすい魚も、あつかいやすいんです」と教えてくれました。工場の広さは7840平方メートルで、従業員は約150人。年間2700万個のかんづめを生産しています。

取材した日は、9月から新発売した「ブリの照り焼き」のかんづめを作っていました。2人は清潔な白衣やマスク、かみの毛をおおうネットを身につけ、専用のくつにはきかえ場内へ入ります。

「まず魚を洗って、つり針などがまざっていないか検査します」。ゴオ、ゴオと機械音がひびく中、沢田さんが大きな声で説明します。別の場所へ加工されて工場に運ばれてきたブリの切り身が、ベルトコンベヤーの上を流れ、次々と金属検知機を通してました。

魚を加熱する機械がある部屋に入ると、南さんが「すごく暑い」

切り身 300度で加熱しふくら



と声をあげました。魚を蒸す温度は約300度で「ふくらむ」仕上げる秘訣です」と沢田さん。焼けた切り身は、担当の従業員が選別して異なる部位を組み合わせるため、手作業でかんに入れます。

この後、しょうゆやみそなどが入った調味液を機械で注ぎ、圧力釜で加熱し殺菌。エックス線で中身を検査し、賞味期限を記して完成です。段ボール箱に入れ、道内をふくむ全国へ出荷します。

かんづめが1個できるまで、3時間ほどかかります。一通り見学した2人は、イワシやサンマなどのかんづめを試食しました。「魚を焼く部屋が暑くて印象に残った。試食もおいしかった」と戸村さん。沢田さんは「ハラス(あぶら)が多い、おなかの部分」や背中など、一つのかんでも部位ごとに、いろんなおいしさを味わってみて」と呼びかけました。



食の安全 人の手で守る

南 愛梨さん

くしろ市・昭和小学6年

工場で大切なのは衛生管理です。入る前に専用の服に着がえます。粘着テープで小さなごみを取りのぞき、30秒かけて手洗いをします。風でほこりなどをふき飛ばす「エアシャワー」の通路をぬけて、やっと中に入れました。

工場の中には室温40度の暑い部屋がありました。魚を高温で加熱する機械が動いているためです。短い時間はがまんできるけど、長い時間だと、いられないなと思いました。

一方、事務所には約18度のすずしい部屋もあります。安全な食品を作るため、防犯カメラのデータを3年間ほど、保存するそうです。機械が作っているのと同じように、かんづめ。実際は約150人の従業員が人の手や目で安全を守り、ていねいに作っていると分かりました。



頭や内臓も無駄にせず

戸村 珀翔さん

根室管内別海町・別海中央小4年

かんづめができるまでには、多くの工程がありました。まず新商品を企画し、製品になるまで約1年かかります。成分の安全確認や、かんの発注など分野ごとに別の会社と契約します。安全な商品を作るには、たくさんの方の力が必要だと知りました。

原料の魚は工場長が実物を見て、品質を確認してから買います。足りないときは、冷凍の魚を用意するそうです。魚の頭や内臓も無駄にせず、養殖魚のイサや肥料にするためのミール工場に運びます。

かんのふたと胴体は、機械で巻きこんでつなぎます。これを「巻き締め」といいます。しっかりと密封でき、空気が入りません。さらに蒸気釜で加熱して殺菌します。このおかげで長期間、おいしさを保てるんだと納得しました。