

用宗のシラス加工：加工会社のこだわり

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-02-06 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 海野, 未樹 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10297/8067

用宗のシラス加工

～加工会社のこだわり～

海野未樹

- 1 はじめに
- 2 加工の基礎知識
 - 2.1 水産加工の特徴と分類
 - 2.2 シラスとシラス加工品の種類
 - 2.3 シラスの加工の製造工程
- 3 用宗の加工業と加工団体の歴史
- 4 シラス加工の現場
- 5 大手会社と個人経営の加工業者の違い
- 6 おわりに

1 はじめに

静岡県静岡市駿河区用宗（もちむね）地区ではシラス漁が盛んで、シラス目当てに多くの観光客が用宗を訪れる。用宗のシラスはその新鮮さが何よりの特徴である。しかし、中には用宗のシラスを食べたくても用宗まで来ることができない、という人も多いだろう。そこで重要なのが、用宗の加工会社の存在である。用宗シラスを求める全国各地の人々にその味を届けるには、新鮮さを保つ必要がある。そのため、用宗のシラスについて語るには漁業だけでなく、加工と流通についても考えなければならない。本稿の目的は、用宗のシラスの加工会社がどのような工夫をして製品を販売しているのかを明らかにし、用宗シラスのブランド力を支えるシラス加工の意義を考察することである。

本章の構成は以下の通りである。第2節では、加工の基礎知識について述べる。第3節では用宗のシラス加工について述べる。第4節ではインタビュー調査をもとに、用宗でシラスの加工会社を経営している人々が、技術や商売の点でどのような工夫をしているのか述べる。第5節では大手の加工会社と個人経営の会社を比較し、それぞれの特徴を述べる。

2 加工の基礎知識

2.1 水産加工の特徴と分類

用宗の水産加工について考える前に必要な知識として、第2節1項と3項では小泉・大島（2005）と須山・三輪（1981）にもとづき、水産加工とその分類についてのべる。水産物の特徴として、まず漁獲量の不安定さがあげられる。海水温、海流、プランクトン量、資源量などの影響によって、水産物の漁獲量と魚の種類ごとの構成は毎年変動する。日によっても漁獲量は変化し、必要な水産物が全く手に入らないこともまれではない。そのため、水産業は一般に計画的に仕事をするのが難しく、加工業においても、大きさ、肥満度、成熟度、脂質含量などが加工目的に適した原料の確保が問題である。

次に、水産物は魚類、軟体類、甲殻類、藻類など多様な種類に分類され、そのほとんどすべてが水産加工の対象となっている。また、今日では海外からの輸入も増えているため、水産業者が取り扱う水産物の種類はより増えている。さらに、同じ種類の魚でもサイズや鮮度により用途が異なるといった特徴があり、加工には非常に高度な技術と正確な知識が要求される。

そして、水産物は非常に腐敗、変質しやすく、鮮度低下が速い。筋肉組織がぜい弱である、動物肉と比べて水分量が多い、体表面に細菌が多く付着していることなどが、腐敗しやすい理由である。また、死後変化の進行が著しく速い。よって、死後硬直をできるだけ遅らせるための低温貯蔵が必要である。

短期間のうちに大量に漁獲された水産物の場合には、鮮度低下しやすく、かつ、一時に大量に漁獲されて価格の下がった魚介類原料に人間の手を加えることによって、まず貯蔵性を高くして流通を容易にする。さらに、調味によって味を良くしたり、栄養素を加えて栄養価を高めたり、あるいは魚類タンパク質を用いて別の食品を製造したりして、食品の価値を高める。水産加工は、第一次産業にたずさわる漁業者の経営の安定化にも貢献している。

水産加工品は、大きく分けると冷凍水産物、冷凍食品、乾製品、燻製品、塩蔵品、缶詰めおよびレトルト食品、水産練り製品、発酵食品、調味加工品、海藻工業製品、油脂・飼肥料、その他の加工品に分類される。その中で乾製品はさらに素干し品、煮干し品、焼き干し品、塩干し品、凍乾品、海藻乾製品に分かれており、今回とりあげる用宗のシラス製品はたたみいわしが素干し品、シラス干しは煮干し品に属している。素干し品とは、海産魚類や海藻類を水揚げしてそのまま、あるいは調理したのちに水洗いし、天日あるいは機械乾燥にかけ水分含量を40パーセント以下にした製品であり、煮干し品は原料の魚介類を煮熟したのちに乾燥させた製品である。

2.2 シラスとシラス加工品の種類

シラスはさまざまな魚の稚魚のことをさすが、近海性回遊魚であるイワシが使用されて

いることが多い。ここでは、山中・田中（2001）をもとにイワシの分類についてまとめる。

マイワシ（ニシン科、学名 *Sardinops melanostictus*、英名 Pacific Sardin）は、体側に沿って7つの黒い斑点があるのでナナツボシの俗称がある。2年で成魚になり、体長18センチメートルから25センチメートルになる。体の大きさにより、3センチメートル以下をシラス、14センチメートル以下を小羽、14センチメートルから16センチメートルを中羽、16センチメートル以上を大羽という。

カタクチイワシ（カタクチイワシ科、学名 *Engraulis japonichs*、英名 Japanese anchovy）は、口が大きく下あごが短い。活魚はカツオ一本釣りの活餌としてまく。

ウルメイワシ（ウルメイワシ科、学名 *Stratelloides gracilis*、英名 big-eye sardine）はマイワシに似ているが、体が丸みを帯びている。脂肪が少ないので干物にすると美味である。

キビナゴ（ウルメイワシ科、学名 *Stratelloides gracilis*、英名 banded blue-sprat）は、全長10センチメートルほどで、体が細く、半透明の美しい小魚で、体側に幅広い銀青色の縦帯がある。煮干しに加工したり、新鮮なものは刺身にしたりする。

カタクチイワシのシラスは春から秋までの高水温期に、マイワシとウルメイワシのシラスは冬期に多い。静岡県や愛知県などで漁獲されるシラスは、冬から春にかけてはマイワシのシラス、春から秋にかけてはカタクチイワシのシラスである。

用宗では孵化後2ヶ月から3ヶ月、体長1センチメートルから2センチメートルのカタクチイワシとマイワシの稚魚が原料となる。いずれも鮮度が極めてよく、脂肪が少ないことが必須条件である。

鮮度低下が速いので、水揚げから加工処理まで時間をかけられない。したがって、関東から九州までの太平洋沿岸の漁獲地に隣接した地域で生産される。

釜揚げシラスはシラスを塩ゆでして水分を切ったものである。シラス干しは、シラスを塩水でゆで、干したもので、関東干しともいう。シラス干しをさらに乾燥させて固めに仕上げたものを「ちりめん」または「ちりめんじゃこ」と呼び、関西干しともいう。たたみいわしは、シラスを生のまま、あるいはゆでてから干して海苔のような形状に乾燥させたもの。主産地は静岡県で、その生産量は90パーセント以上を占める。

2.3 シラスの加工の製造工程

シラス干しは水洗い、水切り、煮沸、水切り冷却してから乾燥させる。煮熟水の食塩濃度は生産地域によりかなり差があり、関東干しは15パーセント前後、関西干しでは5パーセントから6パーセントである。ステンレス製丸釜または角釜で1分から2分間煮熟したあと、十分に水切りして天日乾燥あるいは機械乾燥にする。機械乾燥の場合は50度から60度の熱風で15分から25分で干しあがる。天日乾燥の場合は乾燥終了まで数時間を要する。製品の外観で市場価値が左右され、天日乾燥の方が製品の色とテリが良く、高級品とされる。

釜揚げシラスはシラスを水洗いして、表面についているぬめりを取る。水切りをしてから煮釜に搬入する。このとき、水切りされていない原料が煮釜に入ると水温が低下してしまう。シラスをゆでたあと、もう 1 度水切りする。そして、シラスのむれを防止するため冷蔵庫で冷却して出来上がりとなる。

たたみいわしはシラスを洗浄後、水中で竹のすのこまたは網を張った型枠（20×25×2 センチ）に、魚体同士が重ならないよう均一に広げる。水中から取り出して数分間水切りしたあと、原料はすだれの上に移し、乾燥を行う。今日ではほとんどが機械乾燥で製造されるが、この場合は温度 50 度から 60 度で 3 時間から 5 時間乾燥する。天日乾燥の場合は、晴天下に 5 時間程度置いて干しあがる。原料 1 キログラムあたり 20×25 センチの製品が 7 枚から 10 枚製造される。通常はこれをふたつ折りして数枚重ねたものをセロファンやポリエチレンのシートで包装した状態で市販されている。

3 用宗の加工業と加工団体の歴史

用宗の加工業はカツオ節から発達した。この節では、用宗町誌（安本編 1971）を参照して明治から昭和までの用宗のカツオ漁および加工業の歴史についてまとめる。明治初期頃まで用宗漁業は、幕末時代からの漁法や漁撈の慣行を踏襲して、イワシ、アジ、サバなどの地引網漁業または、カツオ漁業が操縦されていた。明治中期頃、用宗海岸一帯は、地曳網や近海カツオ一本釣り漁業が盛んであった。イワシ、沖シラス、アジ、エビなどが水揚げされ盛況であった。浜辺付近には製材、船大工、水産加工の各小屋、工場が散在していた。カツオ漁業は、カツオ節の製造技術の導入と、駿府市場への流通の便の点から漁場が遠州灘、伊豆沖へと発達した。明治後期に入ると、漁獲収量および水産物加工製品であるカツオ節の生産量は徐々に低下した。収穫量に対して船数には比較的变化が少ないことから、1 船当たりの漁獲収量が減少したことがわかる。明治後半における用宗漁業の中心であったカツオ漁が減少傾向にあり、その結果水産加工品も減少した。

1918 年 3 月 27 日に設立総会を開催して、用宗遠洋漁業株式会社が設立された。この中には水産加工業も含まれていた。加工業には、漁業市場仲買人も多く参入した。1925 年には、漁獲高が上昇する反面、昭和の日本経済恐慌のあおりで、魚の価格低下とカツオ節の売行不振、経費の増大という試練の時期に突入した。

1960 年の漁市場の状況は、業務報告書によると「遠洋漁業に於いては漁船大型化に伴い、冷凍魚の水揚げ高は急激に上昇して、最近の水揚げ高の最高記録を示すことが出来ました。その反面、鰹鮪兼業船は経営の不安定なため鮪専用船に転換したため地元船は皆無となり、本年度の鰹とんぼの水揚げはほとんど皆無に等しい状態であります。従って鮪専用船に重点をおく現況であります。地元加工業者の繁栄のため他地区船の鰹船を誘引することを努力致します」と書かれている（安本編 1971）。よって、このころから代表的な加工業者

は減っていったと考えられる。

ここで、用宗の加工団体が設立された流れをみていく。1949年に水産協同組合法が制定され、同年、用宗加工組合が設立された。当時は加工業が盛んで、佃煮や干物、カツオ節も作っていた。小売店の人も自分で加工をすることがあった。用宗加工組合と、用宗仲買人組合という2つの組合が一本化することになり、1986年7月に用宗魚仲買人水産加工業共同組合が発足した。水産協同組合法に基づいた法人であり、理事が5人、幹事が2人いる。営利事業ではなく、組合の参加者から資金を集めていて収益は年600万円ほどだが、経費と給与を差し引くとほとんど残らない。経費は、資材を組合の参加者に安く売ったり事務に使ったりしている。また、組合の中で情報共有も行っている。現在用宗魚仲買人水産加工業共同組合には29の加工業者が参加している。用宗や広野、石部など用宗地区に限らず、近隣地区の業者が参加している。家族2人で経営しているところもあれば、従業員を30人以上雇っているところもあるが、どちらかというと小さい規模のところの方が多く、会社として組織化されているところは少ない。また、全国に出荷しているところも、地元で売っているところもある。副業で農家をやっている業者や、加工したものを自分の小売店を出している業者もいる。

4 シラス加工の現場

用宗のシラス業者では品質の高い製品をつくるためにさまざまな努力をしている。以下、選別、冷凍、味付けの順にその努力をみていく。美味しいシラス製品をつくるには、まずシラスの選別からはじまる。用宗でとれるシラスの種類は第2節で述べたなかでカタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシが主である。特にカタクチイワシが多くとれ、1番身がしまっていて美味しいそうだ。シラスは多くを冷凍にするため、やや固めの方が適している。シラスは群れで泳いでいるので極端に偏ることは少ないが、サイズは大きすぎても小さすぎても良くないので、仲買人たちはせりの段階で大きさが適しているものをできるだけ買い取るようにしている。加工の技術よりも、いい品質のシラスを見極めて入札できるかが大事と語る人もいた。鮮度がいいシラスの見分け方として、鮮度のいいものはエビのように曲がっていて、悪いものは真っ直ぐになっていることが挙げられる。また、1度鮮度が落ちると氷を入れてもまっすぐなままである。実際シラスが船から引きあげられると、すぐにほとんどの加工業者がシラスに近づいて、吟味している様子がみられた。手に取り自分で食べてみる人も少なくなかった。

シラス干しと釜揚げシラスには、大きさが20ミリメートルから30ミリメートル前後で形が揃い、体色が白く表面に光沢があるなどの条件を備えたものが上質とされている。プランクトンを食べてお腹が赤くなった「赤腹」や身の反ったもの、煮崩れしたものは商品価値が低くなる。ちりめんじゃこは均一に乾燥され、光沢があり透明感のあるものが良い。

シラスをどのように加工するかは、シラスの鮮度が決め手となっている。鮮度がいい順に、釜揚げでそのまま、軽く干す関東干し（乾燥 30 分）、しっかり干す関西干し（乾燥 1 時間半）と加工する。生シラスや釜揚げなどのシンプルな製品の方がより鮮度が重要であり、ちりめんは釜揚げに比べたら多少鮮度が落ちても美味しく食べられるためである。漁港が近くにない地域はちりめんを取り扱うことが多いが、用宗は漁港が近いので、鮮度が重要な釜揚げの取り扱いが多い。加工組合の団体の中で 1 番遠い業者は静岡市駿河区久能にあるが、それでも 20 分から 30 分で帰ることができる。また、シラスのサイズによっても加工法を変えていて、道具で選別し、大きすぎるものはウロコが入ったり食感が変わったりするため取り除かれ、生や釜揚げではなくちりめんにする。

シラスが搬入される朝は鮮度を保つため迅速に作業する必要がある、加工会社の現場では社長が喧嘩腰になって指示を出している様子がみられる。入札したシラスは用宗では遅くとも 30 分以内に工場に運ばれて、釜揚げにされる。家庭に持ち帰ってはその時点で鮮度が落ちているうえ、釜揚げには絶妙な火加減が要求されるため火力の低い家庭での調理は難しい。

釜揚げにしたシラスは粗熱をとったあとクーラーの効いた部屋で冷ましておく。その日のうちに冷凍までする。釜揚げシラスとしてそのまま市場に送る場合は、上の 3 分の 1 を凍らせておく。加工業者は、とにかく鮮度を保つことが一番大切だと口を揃えて言っており、作業の迅速さ、細やかな冷却作業から実際に鮮度が重要視されていることが感じ取れる。

加工業者は、味付けに関しても工夫をしている。夏は塩分が欲しくなるのでシラスに塩を多めに加えるなど、季節によって味付けを変えている。また、輸入した冷凍もののシラス干しは、解凍する際日本人が好むように味付けしなおす。逆に、海外に輸出する製品はその国の嗜好にあった味にする。例えば、中国に向けたシラス干しは塩辛く味付けする。

塩分による調整は、味付け以外の役割も果たしている。シラスを茹でて柔らかくなった際にシラスから旨みが逃げ出すのを避けるため、塩に含まれるミネラルで身をしめている。魚の味を閉じ込めるには塩が必要不可欠である。

こういった技術は昔と比べ基本的に変化しているわけではないが、一部の会社では釜を手動のものから自動釜に変えたところもある。

5 大手会社と個人経営の加工業者の違い

一言で加工業者、といっても、従業員を多く雇う大規模な会社と、夫婦や個人で経営している小規模な業者がある。

大手の会社はなんといっても働き手が多いため、その分加工生産能力も大きくなる。そのため、販売数を増やし、顧客をたくさん抱えることができる。また、販売先も日本各地

に加え海外に手を広げている業者もある。東京や大阪など、静岡県内以外の市場スケジュールも把握し、多くの製品を売ることができるのだ。

第2節1項の「水産加工の特徴と分類」で述べたように、水産物は漁獲量と魚種別の構成が不安定である。水産物を取り扱う加工会社もその特徴の影響を大きく受けると考えられる。用宗で水産加工会社を営むA氏（男性、60代）に対策をうかがった。

シラス漁が海に出るのは1年のうち130日程度である。その中で製品に適したシラスを手に入れ、仕事をするのができるのはわずか90日ほどだという。さらに、天候の影響で1ヶ月以上シラスが捕れないこともある。しかし、仕事がないからといって従業員を休ませてしまうと、安定して働ける職場に従業員が移って、労働力が確保できなくなってしまう。労働力の低下は加工生産能力に直結するため会社の規模が小さくなり、シラスの購入数を減らすことになる。買い手が減って漁師が儲けられなくなり、シラスを獲らなくなるという悪循環になるため、シラスの量が安定しなくても、工夫して一定量の仕事はやらなくてはならない。買い手は、シラスが獲れなかった日のことを考え、獲れた日はできるだけ多くのシラスを買い取っている。加工したシラスは、その日に売るシラスを除いて冷凍保存されるのだ。冷凍保存しておいたシラスを用いてパック詰めなどの作業を従業員に与えている。

実は、釜揚げシラス、シラス干し、たたみいわしといった製品を全種類扱っている店は少ない。たたみいわしは細く小さいシラスで作る必要があり手間がかかるので、扱っているところが少ないのだ。また、たたみいわしは珍味で値段が高いため、一般の人の食卓にはあまり上らず売れ行きがよくないというのも理由の1つだ。しかし、自分たちの店で取り扱わない製品は同業者から買とり、商品のレパートリーの充実をはかっている。

経費の削減方法として、多くの店はシラスの製造、販売を全て自分たちで行っている。中には大きなベルトコンベアーを手作りした店もある。故障しても、自分で修理することができるのは、機械化が進む作業において大きな強みとなっている。

漁師と加工業者は一般的に売り手と買い手で関係が難しいが、用宗では割と上手くやっているとA氏はいう。用宗のシラスをより質のいいものにしようという意識がどちらにもあるからだという。お互いの仕事を知り、協力している。「漁師と加工屋は車の両輪と同じ。同じ方向を向かないと進まない。」という言葉があるとA氏は語った。両者が品質のいいシラスをつくる努力をすることで用宗シラスのブランドを守っている。

一方、小規模経営の店を営むB氏（男性、60代）は、自分が本当に美味しいと認めたシラスだけをお客さんに届けるというこだわりをもっている。シラスの品質は厳しくチェックし、また作業は基本的には1人で行うため数多く製品を送ることはできないそうだ。冷凍物はほとんど扱わないため、製品を送ることのできる時期が確約できないので、お客さんを待たせてしまうこともあるが、B氏のシラスを求めて注文するお客さんは、必ず美味しいシラスが届くと知っている。多少待ってでも、B氏のシラスを求めているのだ。そしてB氏は、責任をもって自分が認めた製品を届ける。B氏とお客さんの間には品質に関する信頼関

係がみてとれる。口コミが広まり常に予約待ちの状態となっている。

個人経営ならではの問題もある。実は、B氏はあと数年もしたら店をたたむつもりでいるそうだ。重い道具を持ち、腰を曲げながらの作業は、高齢の体にはきつく、体がもたない、とB氏は語る。1人での作業がきつくなるにつれて従業員を雇おうとも考えたが、自分の店のシラス製品にこだわりをもつB氏は、他人に作業を任せることはできない、という。全作業を自分の手で行うか、少なくとも目で見て確かめたいそうだ。店の味を信頼してくれているお客さんの為に、いい加減なこととはできない。また、B氏には1人息子がいる。しかしB氏は息子に店を継いでもらいたいとは考えなかった。その理由は自分以外に作業を任せられないから、ではない。B氏は何十年と加工業を営んで、計画が立てられず不安定な仕事であることを嫌というほど実感してきた。同じ苦労を息子にはさせられないと考えたのだ。B氏の作るシラス加工品の味が数年後には味わえなくなることを惜しむお客さんの声は多く届いているという。しかしB氏の決断は固く、代わりに仕事ができるうちは今までと同様自分の味にこだわってシラス加工品をお客さんに届けるつもりだという。

6 おわりに

第2節で述べた通り、水産物は非常に腐敗しやすいため、加工することで食用にできる期間を長くしている。さらに、水産物は漁獲量が不安定であることや扱われる種類が多いことから、水産の加工は容易な仕事でないことがわかる。今日では、消費者の安全志向が強まっているため、業者は冷凍や保存法の技術をさらに磨き、消費者の期待に答えることが求められる。

用宗のシラスはその新鮮さと美味しさで、外から人を呼び込むブランドとなっている。シラスをPRする祭りの開催や、通信販売による市場の拡大によって用宗シラスの需要は高まっているといえる。大手会社は作業を効率化し、多くのシラス商品を販売することで、その需要に応えている。さらに大手会社は従業員を雇うことで、地元の雇用を漁業で守っている。大手会社が市場を拡大することで、より多くの人に用宗シラスの美味しさが伝わっている。

一方で、個人経営の加工業者は、提供できる商品の数自体は多くなく、提供時期も短いものの、自分が本当に自信を持って届けられる商品を提供して、評判が評判を呼んでいる。今回お話をうかがったB氏のもとへは、同じ加工業の方から紹介を受けて訪ねた。同業者からも尊敬される個人経営の味は、用宗シラスのブランド化に欠かせないものである。

以上、用宗で加工業を営んでいる人々が技術面、営業面でどのような工夫をして店を営んでいるか記述してきた。加工会社はどれも、漁師がとってきた新鮮なシラスをそのままに作業することを番に考えている。また、店を経営するにあたって効率のいいやり方を常に探っている。

大手と個人経営の店ではそれぞれ特徴があり良い点も異なるが、どちらもシラスを最大限いかした加工をし、お客さんにおいしい製品を届けようとしている点では同じである。

用宗の加工会社の多くは後継者問題を抱えており、毎年およそ 2 軒ずつ店をたたんでいる。しかし、用宗のシラスには加工業が必要で、用宗の発展に加工会社がになう役割は大きい。

謝辞

最後になりましたが、今回報告書を書き上げるにあたって非常に多くの方々にお世話になりました。指導してくださった先生方、調査に協力してくださった用宗の皆様に心から感謝いたします。ありがとうございました。

参考文献

小泉千秋・大島敏明

2005 『水産食品の加工と貯蔵』恒星社厚生閣。

須山三千三・三輪勝利

1981 『最新食品加工講座 水産加工』建帛社。

安本博編

1971 『用宗町誌』用宗町誌編集委員会。

山中英明・田中宗彦

2001 『水産・海洋ライブラリ 6 水産物の利用——原料から加工・調理まで——（改訂版）』成山堂書店。