

無リンすり身って？

0000 彩ちくわや
0000 ロイヤルカリブは
無リンすり身を
使用しています。

一般的なすり身はアメリカなど海外で製造され、冷凍時の変性を防ぐために重合リン酸塩を使用しますが、それを使用しないのが無リンすり身です。重合リン酸塩を使用したすり身の賞味期間は3年、無リンすり身は1年です。重合リン酸塩は体に悪影響のある食品添加物ではありませんが、できるだけ不要な物を使用しないというコープの考え方から無リンすり身を使った製品をつくっています。

ちくわができるまで



1 板状になった魚肉のすり身を細かく砕きペースト状にし、食塩やみりんなどの調味料を加えます。

2 すり身を金属の串に巻き、回転させながらガスの直火で焼いていきます。

3

こげ目がついたら串を抜きます。

4 すぐに冷やして包装します。



参加者の感想

カリブの製造工程はスギヨさんの大事な企業秘密と聞いて納得しました。運動後にカリブを食べると筋肉がつくという話を聞いて早速やってみようと思いました。



工場で焼きたてのちくわをいただきました。最高の味です！家庭ではオーブントースターでサッと焼くといいそうですよ。

農業にも参入しています

能登の耕作放棄地を開墾し野菜を生産する子会社スギヨファーム。キャベツを中心に生産。「0000 加賀ちぎり揚 北陸の味」の原料にも一部使用しています。



0000 加賀ちぎり揚
北陸の味(130g)
(次回9月3日)
160円(税込)



能登に根ざした、世界のスギヨ

ちくわなど練り製品を能登から全国へ出荷するスギヨ。食の安全・安心を大切に考える生協とは古くから取引があります。訪れたのはちくわや加賀揚を製造している北陸工場。ちくわが回転しながら、香ばしく焼ける様子を間近で見学してきました。

0000 彩ちくわ 北陸の味
(108g・4本)×2
(次回9月4日) 225円(税込)

「ちくわの焼き加減は毎日調整しています。その日の気温や焼成工程までにかかった時間によってすり身の温度は微妙に違うので」と工場長の寺下さん。スギヨのちくわ製造ラインでは1時間当たり約8000本生産できるそうです。「毎日全く同じことをしては同じちくわは焼けないんですよ。今日の具合はどうだい？なんてちくわの顔を見ながらの火加減が大事なんです。」



機関紙企画検討委員と寺尾さん、寺下工場長
後ろは食育戦士スギヨ飯面

ちくわと会話をしながら
焼いています

総菜も含めると、現在約1000種類の商品が毎日、全国の食卓にのぼっています。最近開発したのがスポーツ用のかに風味かまぼこ。練り製品に含まれる魚肉たんぱく質と卵白が筋肉づくりに役立つことに注目し、運動後30分以内に食べられるよう個包装のものを開発しました。これまでもうなぎの蒲焼きにそっくりな食感の練り製品を開発するなどスギヨには長年にわたる技術の蓄積があります。全国へ出荷する今でも、生産・開発の拠点を創業の地である能登に置き、豊かな食文化を発信したいという想いが商品開発の原動力となっています。

開発へのあくなき挑戦心

ズワイガニのかに足そっくりな「ロイヤルカリブ」、コウバコガニそっくりな「香り箱」など、かに風味かまぼこはいろいろなものが開発されています。多様な練り製品の他、珍味、干し魚、



スギヨのルーツ

七尾市で漁業をしていた杉野興作が、幕末に「杉興」という屋号を使い始めたのが「スギヨ」の始まりです(※「興」は「与」の旧字)。明治の初めに鮮魚問屋と、練り物の製造を兼業するようになり、明治40年頃にちくわの製造を始めました。大正12年には近海で多く取れるアブラツノザメを原料にしたちくわを量産するようになり、昭和27年にはアブラツノザメの肝油を配合した「ビタミン竹輪」を発売し、大ヒットとなりました。昭和47年、かに風味かまぼこを発売。3代目の社長が人エクラゲの開発中に、失敗作がカニの食感に似ていることに気づき、人工のかに肉を作ろうと考えたのがかに風味かまぼこの始まりでした。そして当時の商品名「かにあし」は、インスタントラーメンやレトルトカレーと並ぶ「戦後の食品3大発明」とも言われるようになり、昭和51年にはアメリカへ輸出を開始、その11年後にはワシントン州に工場を造り「世界のスギヨ」への第一歩を踏み出しました。

