



大隅地区養まん
漁業協同組合
(鹿児島県鹿屋市)



蒲焼になるまで



①池上げ
成長したうなぎを池上げ後、立て場で流水にさらしながら餌を断ち、汚れや臭いを落とします。
※うなぎを立てザルに入れてあるので「立て場」と呼ばれています。



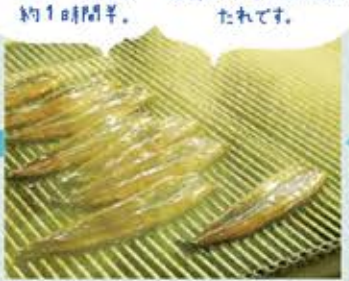
②選別
職人の手で一匹一匹サイズの選別をします。



③さばく
うなぎを氷で冷やし、仮死状態ですばきます。



⑥真空包装・急速冷凍
冷風で表面温度を下げ、真空包装して急速冷凍し、包装します。



⑤たれをつけて焼く
火加減に注意しながら、ガスの直火でたれを塗っては焼くこと計4回。最後の4回目にはこっくりとしたたれを絡めて焼き上げます。



④白焼き後、蒸す
皮を上にして約5分、ひっくり返してさらに5分、白焼き後10分程蒸すことで身がふっくらします。

しょうゆやうなぎエキスを使い、着色料や化学調味料、保存料を使っていないたれです。



温暖な気候と
豊富な地下水で育ったうなぎ

「CO-OP 大隅産うなぎ蒲焼」のうなぎは、鹿児島県大隅地区で21軒の生産者によって育てられています。大隅地区養まん漁業協同組合はうなぎの養殖から加工までを手がけ、生産加工品の40%以上がコープ向け商品。「おいしくて安全なうなぎを食べたい」という声に応えて30年以上コープのうなぎを作っています。



CO-OP 大隅産うなぎ蒲焼 (1尾)(155g・1尾、たれ15ml・山椒)
(早期割引(注文期間) 6月4回~7月1回) 1,980円(税抜)

養まん組合おすすめ! ふっくらおいしい温め方

電子レンジの場合
凍ったままの蒲焼を内袋から取り出し、皿にのせ、ラップをかけて1尾約2分30秒(500W)を目安に加熱する。

フライパンの場合
解凍後、熱していないフライパンに、皮目を下にして入れ、酒大さじ1弱を入れ、ふたをして弱火で4~4分30秒焼く。水分が残っていたら、ふたを取って水分を飛ばす。
※鉄製のフライパンの場合は、クッキングシートを敷いてください。

環境づくりを研究しています。コープでは、大隅地区養まん漁業協同組合とともに、この取り組みを応援し、5月から8月の大隅地区養まん漁業協同組合製造のCO-OPうなぎ商品、1パックあたり3円を鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会に寄付しています。

うなぎ資源の保全のために
うなぎ養殖の国内最大の産地である鹿児島県では、鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会が、うなぎ資源の保全・増殖対策の取り組みを行っています。うなぎのすみかとなる石倉かごや、うなぎが遡上しやすい魚道を設置するなどうなぎがすみやすい環境づくりを研究しています。



魚道

24時間管理の養殖池
うなぎの稚魚を12月から3月にかけて養殖池に入れます。うなぎはとても繊細なため、水温を約30℃に保ち、生産者がそれぞれの池を24時間管理しています。餌の食べ方やハウスの臭い、水の泡立ちなどを見て異常がないか、熟練の目で見極めます。餌は魚粉(サバやイワシ)とでんぷんを給餌のたびに混ぜ合わせて朝夕2回与えます。成長度合いやその日の状況に合わせて量も調整します。



養殖池の内部

健康なうなぎを育てる自然環境
鹿児島県は養殖うなぎの生産が日本一。それは火山の噴火によってできた大隅半島の台地の下に、ミネラルを含んだ地下水がたくさんあるから。この水と九州の温暖な気候が、おいしいうなぎを育てるといわれています。

水が重要です!



生産者のみなさん