

TOHOKU STORIES

8
2024

あじ開き

特集：カネキユウ鈴木商店

鰯



あじを漁獲する「まき網漁業」とは

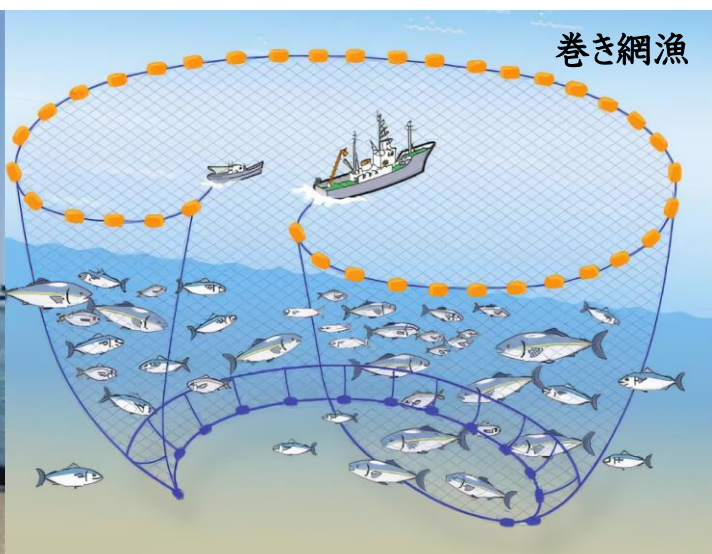
魚群探知機、ソナー、目視などで魚群を発見すると魚種にあった漁網（イワシ、サバ、イナダ、カツオ・マグロ網など）で巻き、運搬船に積上げて漁獲する。操業方法により、1そうまき、2そうまきがあり、集魚灯の使用が認められている場合もある。大中型まき網漁業のトン数階層は網船が15トン以上760トンまでで、船団構成は操業の方法、船の積載量（網や漁獲物）等により網船、探査船、運搬船、レッコボードの数隻からなっている。

網の大きさが対象魚種、漁場状況等で異なるが、2そうまきでは長さが1,000m程度、1そうまきでは1,600-1,800m程度で、深さはいずれも100-250m程度である。2そうまき漁法はすばやく巻ける利点がある。

巻き網船



巻き網漁



干物加工しているカネキョウ鈴木商店

カネキュウ鈴木商店

カネ
鈴木
木

自宅の表札には屋号が記されている

カネキュウ鈴木商店

TOHOKU STORIESにて何度か紹介しているカネキュウ鈴木商店は福島県いわき市の沼の内地区にある干物専門加工会社です。この地区には水産加工会社が多く、そのほとんどは自宅の敷地内に工場を構えている為、表札には屋号が記されている。



右が自宅。奥が工場。左が冷凍庫。



家族と熟練した従業員が加工をおこなう。



昔ながらの製造で、余計な物を使用せず塩のみで加工し旨みを凝縮した干物に仕上げています。

常磐もの あじ開き



送料
無料

2枚 5パック入り(計10枚)

【常磐もの あじ開き】

福島県沖で漁獲された「真あじ」を手作業にて干物に致しました。

製造は福島県いわき市のカネキュウ鈴木商店様です。昔ながらの製造で、余計な物を使用せず塩のみで加工し旨みを凝縮した干物に仕上げています。

商品は2尾ずつ真空包装してあるので食べたい時に無駄なく調理できます。

カネキュウ鈴木商店こだわりの常磐もの「あじ開き」をご堪能ください。



2枚 5パック入り(計10枚)

2枚入り個包装

フライパンを使った あじ開きの焼き方

①冷蔵庫にて自然解凍。

②フライパンにクッキングシートをひきあじ開きを身のほうから焼く。

③身が焼けたら皮のほうを焼く。

調理時間約8分

8/27(火) ~ 9/30(月)まで 3834円 ⇒3450円

「常磐もの あじ開き」のご購入は、東北電力生協オンラインショップ「東北産品市場」でご購入できます。

東北産品市場
—— 東北電力生協 ——

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップよりご購入できます。

生協指定店：いわきユナイト(株)

<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>



TOHOKU STORIES

東北電力生活協同組合様向けの月刊誌です。東北地方と新潟県の生産者や穴場情報をお伝えいたします。毎月月末日に創刊

いわきユナイト株式会社 福島県いわき市泉町1丁目8-14 / 発行人：田子哲也

【お問い合わせ】

東北電力生活協同組合

〒980-0822 仙台市青葉区立町20-1

TEL/022-268-7150

担当：常務理事 荻原 崇弘