活用現場レポート

㈲上杉商店

福井県小浜市　小鯛のささ漬



昭和33年から“小鯛のささ漬”を製造販売する㈲上杉商店様。小鯛のささ漬は若狭湾に面する福井県小浜市でのみ製造される特産品として全国のお客様に親しまれています。小鯛の皮がピンク色で美しく、程よい塩と酢で小鯛の旨みが引き立つよう繊細かつ上品に仕上げられています。今回は、ささ漬製造の様子とFFCの効果についてご紹介いたします。


代表取締役
上杉　耕一郎 様

代表者のお話

FFCを事業に導入する前、自宅に家庭用のFFC元始活水器を取り付けたところ、庭の植物の樹勢が良くなり、FFCの水の力に驚きました。その後、すぐ（2006年）に工場へ業務用FFC元始活水器を導入し、ささ漬の品質・工場内の環境が各段に良くなりました。原材料として「水」を考えたとき、商品が水に接する機会が多いささ漬では、水を上質なものに変えることが高品質化の近道であると考えました。これからも若狭の名産品として多くの方に「小鯛のささ漬」を召し上がっていただきたいと思います。



業務用
FFC元始活水器
V40型


毎朝、新鮮な小鯛を魚市場から仕入れます！

小鯛について

小鯛というのは大きな鯛（マダイ）の子供ではなく、大人になっても小さい連子鯛（レンコダイ）のことです。ささ漬に適した小鯛は秋から冬が最も多く獲れ、ほどよく脂がのって白身が美味しいお魚です。15cm前後と小さく、下処理や三枚おろしは全て手作業で行うため、熟練の技術が必要になります。

● 製造の様子　～小鯛のささ漬ができるまで～

新鮮な小鯛を下処理します。
（頭と鱗と内臓を取り除く）

三枚おろしにします。

フィーレ（魚の切り身）に天然塩を振り、冷蔵庫で1日熟成させます。

冷蔵庫で寝かしたフィーレをFFCウォーターで洗います。


調味液にパイロゲンを1,000倍希釈液になるように適量入れます。


フィーレを調味液に漬けます。
（30秒～1分）


あらかじめ杉の木樽をFFCウォーターに漬けておきます。


1枚ずつ丁寧に木樽に詰めていきます。間に昆布を挟みます。


抗菌作用のある笹の葉を上に乗せます。


木蓋をし、密閉状態にします。




ささ漬のカプレーゼ
色々な調理方法でささ漬をお召し上がりいただけます

● FFC活用の効果

～工場内の変化～

従業員の手荒れがなくなった



工場内の魚臭さがなくなった



床の汚れ・ぬめりが取れやすくなった



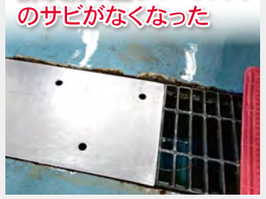
排水口の汚れが取れやすくなった



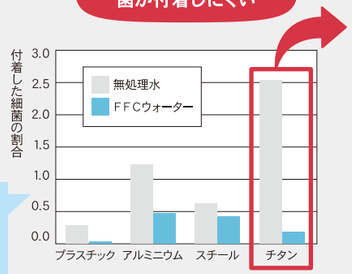
排水先の河川では魚が増え、透明度が上がった


環境の変化

排水溝の蓋（グレーチング）のサビがなくなった



FFCウォーターの方が菌が付着しにくい



チタン板へ細菌が付着している様子（顕微鏡写真）
粒状のものが表面に付着している細菌



ハーバード大学　応用微生物学研究所調べ

研究データ　細菌の付着を抑え、臭いや汚れを防ぐ

FFCウォーターと通常のお水に4種類の材質の板を浸漬させ、取り出して乾燥させた後、細菌懸濁液に浸漬させ、表面に付着している菌数の割合を比べました。その結果、FFCウォーター中では、モノの表面に細菌が付着しにくくなることが示唆されました。上杉商店様の汚れ・ヌメリ・臭いの抑制には、こうしたFFCウォーターの働きがあったものと推察されます。

● FFC活用の効果　～商品の変化～


フィーレの洗浄時に余分な塩分・脂・臭みが取れるようになった


調味液（昆布・砂糖・酢）がまろやかになり、魚に味が染み込みやすくなった


魚の身がふっくらするようになり、食感が良くなった


商品の日持ちがするようになった

＜水へのこだわり＞　ＦＦＣ元始活水器×名水百選「雲城水」

上杉商店様では、平成の名水百選にも選ばれ、自然のミネラルを豊富に含んだ若狭の天然水「雲城水」を汲み上げて使用しています。もともと良い水質の地域であるにも関わらず、人間も、食べ物も「水が命」とお考えになられる上杉社長は名水「雲城水」に“FFC”をプラスすることで、“豊かな水を更に活性化したこだわりの水”として事業にご活用されていらっしゃいます。


名水「雲城水」

※FFCパイロゲンは清涼飲料水ですが、ご本人の経験により生産工程で活用されています。　※掲載事項に関するご質問は㈱エフエフシー・ジャパンまでお願いいたします。

発行元：株式会社 エフエフシー・ジャパン　〒514-2293　三重県津市高野尾町1868番地の3　TEL：059-230-3595　http://www.ffc-japan.co.jp