



# コープの産地指定 グリーン・プログラム 鹿児島・大隅産うなぎ



鹿児島・大隅産うなぎは、養殖の方法にこだわった、グリーン・プログラムのうなぎです。山田水産（株）に委託して養殖から蒲焼の加工まで一貫生産しています。

グリーン・プログラムは、野菜や果物だけではなく、水産物にもあります。コープのグリーン・プログラムは、生産者や生産地から消費者までの「環境に配慮」した商品の取り組みです。

- ①稚魚の養殖池投入から池上げまで、抗生物質・合成抗菌剤を与えずに育てました。薬を全く使わないということは、養鰻界では不可能といわれていましたが、病気にしない養殖方法を研究して飼育を行っています。
- ②山田水産（株）が、養殖から蒲焼の加工まで一貫生産。商品部職員が訪問して、帳票の点検を定期的実施しています
- ③養殖場内に係員が寝起きし、24時間体制でうなぎを育て、1日に2回の水質検査を行い、水質管理にコンピューターも活用するシステムで対応しています。

## 恵まれた環境を生かして生産しています



ビニールハウスの中に生簀があります。うなぎの飼育に適した30℃の水温を保ちやすい、温暖な気候の鹿児島県大隅半島で育てています。いけすはコンクリート製で泥臭さがない上、地下70mからくみ上げた飲料水と同じ、地下水を使用。



池から上げて48時間、うなぎにきれいな地下水を掛け流しています。このためウナギには臭みがほとんどありません。

## 鰻師（うなぎし）が手塩にかけて我が子のように育てています



**抗生物質・抗菌剤を一切使わないのがポリシー**  
「消費者の皆さんに出どころ確かでおいしいうなぎを食べてほしい」との考えから、抗生物質や抗菌剤を一切使わずに無投薬で飼育をしています。薬を全く使わないということは、養鰻界では不可能といわれていましたが、病気にしない養殖方法を研究して飼育を行っています。



**水の管理がかなめ**  
いけすの水質検査を毎日2回行い、環境を維持しています。うなぎは水の温度が変化したり、水中のバクテリアなどのバランスが崩れるとストレスを感じ病気になるがちなので、元気がないときは、水温を上げたり塩を投入し、うなぎの自然治癒力を引き出すようにしています。



**健康を保つため、給餌に非常に気をつかう**  
給餌の様子。うなぎの元気な食べっぷりは想像を絶します。うなぎの成長やストレス具合により、いわし魚粉主体の配合飼料に魚油、ビタミン、ミネラル、アミノ酸、ウコンなどをさまざまな配合で作り分けて与えます。



“鰻師”のリーダーをつとめる 加藤尚武さん  
うなぎと寝食をともにする“鰻師”の存在

山田水産では、うなぎを育てる専任者を“鰻師”と呼び、24時間体制で管理を行っています。餌の食べ方、泳ぎ方、池のにおいから科学的な衛生管理まで、うなぎの状態を観察し常に気を配っています。

●加工工程

①池上げ・サイズ選別  
池揚げ後1日以上餌を断ち、流水にさらします。



②立て場(工場)  
選別台でサイズ選別し、病気の有無もチェックします。



③裂き場(・裁断)  
氷メで仮死状態にして裂きます(大隅カット品はここで裁断まで行ないます)。



あばら骨を包丁でカットし、骨があたりにくくしています。

④白焼き  
最初の白焼きでは上下ガスバーナーと炭火を使って皮目を中心に、約6m長のラインをくぐりながら約4分間焼きます。続いて身の部分を焼きます。



⑤蒸し  
全長約17mの大型蒸し機に約7分30秒くぐらせ、ふんわりと身を蒸しあげます。



⑥たれ付け・蒲焼  
たれを4回(焼きたれ3回、仕上たれ1回)付けながらじっくりと焼き上げます。



⑦予冷・凍結  
冷風で表面温度を下げ、スパイラル冷却機で急速凍結します。

⑧真空包装  
個包装パックします。マチのある包装資材(深絞り)を使うので、蒲焼がペチャコンになりません。パックにはロットNoが入ります



⑨冷凍  
真空パックされたうなぎをスパイラル冷却機で急速凍結します。



⑩外袋包装  
冷凍した鰻を添付たれとセットにして包装(外袋詰め)をして完成です。

こうして、工場生産されたうなぎ蒲焼が、食卓に届くこととなります。

2016年度うなぎ大試食会  
組合員からの提案

うなぎずし —材料—

きゅうり 1本 (小口切で塩もみ)  
大葉 5枚 (みじん切りで上から)  
うなぎ長焼 1尾 (半分は混ぜ、半分は上)  
白いごま 適量

米 3合  
すい酢 90cc (coop)

付属のうなぎたれ (1袋はうなぎに、1袋はごはんに)

暑さにうなぎ



①うなぎのタレで味付けしたご飯を一口大のおにぎりにします  
②幅を半分にした鰻を1.5cmにカットします  
③うなぎをご飯の上のせれば出来上がり  
この方法だと、1尾の鰻から約40人分の試食品が作れて、多くの組合員に試食していただけます！

「食べて守ろう、うなぎぼきん」は絶滅危惧種であるニホンウナギの「完全養殖」の研究を応援するため、うなぎ蒲焼1品のご利用につき3円を「水産総合研究センター」へ寄付する取り組みです。  
ユーコープでは夏の土用の丑の日を中心に、毎年組合員の皆さんへうなぎぼきんへの強力を呼びかけています。

スーパーで買ったのに料亭の味？

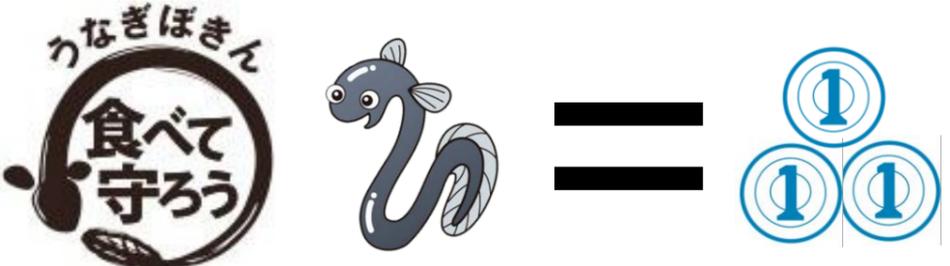
うなぎの美味しい 温め方

①まずは...おもいきって!!  
流水で表面についている、タレをきれいに洗い流します。  
※あとで焦げ付きの原因になるので、この洗いにはお水

②洗ったうなぎの水気をキッチンペーパーで押しおろしにします。

③フライパンに別添のタレと酒を入れ煮立てきれいなうなぎを入れ、弱火で蒸かしていき、お湯が半分になったら、お湯を捨て、うなぎを焼きます。

今年、いじごでんは卒業会が、美味しく食べましょう♡



ニホンウナギを絶滅から守る研究へ1袋につき3円の支援