



明神水産の鰻たたき

鰻の代表的な食べ方といえば「たたき」。土佐伝統漁法の技で釣っていく「鰻の一本釣り」が有名です。今回は、明神水産さんの「本場高知の一本釣りわら焼き鰻たたき」についてご紹介します。

なぜ、鰻はたたきにされるの？

なぜ鰻の“たたき”なんですか？他の魚じゃなくて鰻の理由が知りたいです。
(高山市 ゆかんぼんさん)

鰻の“たたき”は高知県が有名ですが、高知県では古来より漁獲量も多く、よく食べられていた魚となります。鰻は他の魚より鮮度が落ちるのが早い魚のため、流通や保冷などの保存方法がない時代に、鮮度劣化を少なくし、食あたりを減らす方法として“たたき”の加工方法が始まったと言われています。



明神水産の鰻たたき 3つのこだわり

1 鰻のこだわり

- 一本釣りの鰻を使用！
- B-1(ブライン凍結1級品)の鰻のみを使用！
ブライン凍結は、-20℃に冷却された凍結液に釣り上げられた鰻を生きたまま入れ、鮮度を保持することができる凍結方法です。そのためB-1の鰻は釣り上げられた時の鮮度であるといわれています。



2 タレのこだわり

- 専用タレ！ 2種類のしょうゆをブレンドし、北海道産の昆布と国産の鰻節を使用した、たたき専用のタレです。

3 土佐伝統！わら焼きのこだわり

- 自社栽培も含め、高知県で育った良質な稲わらで焼き上げ！

わらの中は空洞になっておりその部分に空気が入っているので、火をつけると一気に燃え上がり、炎は800℃まで達します。そのため、鰻の表面だけを一瞬で焼くことができ、旨みを閉じ込めます。また、たたきがわらの風味豊かになり、いっそうおいしく食べられます。



品温管理について

冷凍保存・加工

瞬間凍結後-50℃の超低温冷凍庫で保存することで鮮度を保ち、1年間保管することができます。
製品の鮮度を保てるよう鰻をたたきにする過程での品温を検査しています。



わら焼きと炭焼きの違いは？

わら焼きはわらで焼くことでわら焼き独特の風味が付くのが特徴です。また、炭焼きは軽い風味で癖のないたたきとなるため、わら焼きの風味が苦手な方やサラダなどの料理に使用しやすいです。

わら焼き鰻たたきの製造工程

明神水産さんにお聞きしました！

鰻を捌いて、わら焼きにして、冷凍するまでの工程が見てみたいです。
(大垣市 おちゃこさん)



明神水産株式会社
第一営業部 課長
わく い りゅう
涌井 流さん



漁獲後、冷凍状態で全て加工を行い、鮮度を保持してお届けしています。



教えて！Q&A



Q 上手な解凍方法が知りたいです。こうなったら正解(美味しい)だという例も知りたいです。
(岐南町 デイジーさん)



A 冷凍状態で鮮度を保持しているため、食べる直前に解凍を行ってください。解凍方法として、ボウルに真空パックの袋のまま入れ、流水で解凍してください。水温により解凍時間が変わるため、中心部分のみが少し硬い時に取り出し、包丁でスライスして盛り付けてください。冷蔵庫や常温での解凍は鮮度を悪くするので、流水で解凍してください。

Q 私は玉ねぎのスライスと生姜とポン酢で食べていますが、他にどんな食べ方があるのかわかりたいです。炭焼きとわら焼きでも美味しい食べ方はありますか？
(各務原市 スーザンおばさん)



A 高知県ではにんにくのスライスと共に鰻のたたきを食べます。薬味はネギ、大葉、みょうがなどをたたきの上にのせ、タレをかけて薬味と一緒に食べても美味しいです。たたきをタレで漬け、ご飯の上にタレと一緒にのせてお茶漬けにするのは、漁師が良くする食べ方です。また、サラダの上に彩りとしてのせ、ドレッシングで食べても美味しく召し上がっていただけます。炭焼きもわら焼きも、同じ食べ方となります。

わら焼きのたたきは、現地の明神水産でも食べましたが、冷凍品でもほんとうに美味しかったです。
(岐阜市 ありがとうさん)

組合員に聞きました！

少人数の家族でも使い切れる量で、手軽に調理できて、しかもとても美味しいのでよく利用しています。酒のつまみにもなって、とてもいいです。
(郡上市 とみーさん)

ココがお気に入り！

食べたい時に解凍して食べられるので購入しています。また、もう1品欲しいときにも重宝です。わら焼きも炭焼きも両方、見つけた時に購入しています。
(多治見市 ろんきちさん)

主人がとても気に入ってよく購入します。冷凍なのに生臭くない、いつでもストックできるところがいいです。
(多治見市 きなこさん)

商品紹介	わら焼きかつおタタキ (南方かつお)	炭焼きかつおタタキ (南方かつお)	塩で食べるわら焼き 南方かつおたたき (高知県産天日塩付き)
	凍 180g (2本) + ゆず味たれ 本体価格 658円 税込価格 710円 次回予定 5月3週	凍 180g (2本) + ゆず味たれ 本体価格 658円 税込価格 710円 次回予定 6月2週	凍 180g (2本) + 塩5g 本体価格 658円 税込価格 710円 次回予定 5月3週

編集部で食べ比べてみました！
わら焼き、炭焼き 食べ比べ
編集部ではタレ、塩以外に、サラダでも食べてみました。

サラダにしてもおいしい！
野菜たっぷり和風ドレッシングと合うね。

わら焼きと炭焼き、香りが違う！食べ比べると違いがわかるね！

塩で食べるのは初めてだけど一番好きかも。