

子どもたちに安心・安全な食を伝えたい

噛み応えのある独特の食感がくせになるお魚チップス。製造する別所かまぼこ店は、古くから練り製品を製造する会社です。今回は出雲大社の膝元、出雲市大社町にある同社の工場を訪ねました。

最初に、同社のメイン商品である練り製品について。流通しているかまぼこなどの練り物は、通常、食品添加物(以下添加物)が使われています。しかし、3代目の竹並一人社長は、安心・安全な食べ物を提供したいという思いから、添加物の入っていない製品を作ろうと取り組みを始め、今では添加物に頼らない原料を使用したかまぼこで全国的に知られるようになりました。

同業者からは添加物無しで作るなんて無謀だと、できるわけがないと言われてたりもしたそうです。加工食品には保存料や化学調味料が入っていて当たり前時代の。平成元年に無添加製造部門を設置したものの、主原料であるすり身を調達するまでが一苦労。生産履歴が明確な原材料を使うために、納得のいくすり身を扱う工場を探し回り、生産履歴を明らかにしてほしいと説得するところから始まりました。「今でも毎年、すり身の仕入れ先は訪問しています。ちゃんと自分の目で確かめておきたいのと挨拶をかねて」と竹並社長。

そして、結着剤(リン酸塩(Na))、調味料(アミノ酸等)、香料を使わないようにだけでなく、遺伝子組み換えの原材料を一切使わず、板つきかまぼこにはつなぎの澱粉すら使わないで作ることにし



3代目の竹並一人社長

ました。さらに揚げ物の油も圧搾機だけで絞ったものを使っているそうです。もちろん、お魚チップスにもこの油が使われています。

油には大きく分けて抽出法と圧搾法という2種類の製法があります。抽出法は、溶剤を使って油を取り出すのに対し、圧搾法は溶剤を使わずに圧力をかけて絞り出します。当然、抽出法の方が効率よく絞り出せるので安価で仕入れられますが、竹並社長には溶剤を使った油を選ぶ考えはありませんでした。

「元々は練り物に添加物なんて使われていなかったんです。添加物ができる前は。それが使われるのが当たり前になっていましたが、実は、私が子どもの頃、先代が自家用には添加物を使わずに作ってくれていました。私も子どもたちに添加

物の入っていないものを食べさせたいと思いました。子どもや孫に安心・安全なものを食べさせたいという思いは、他の人も一緒だと思ったんです」と竹並社長は食品添加物不使用に取り組んだきっかけを語ってくれました。

そんな社長も最初から食品添加物不使用一本を貫いてきたわけではありません。食品添加物不使用商品が支持を受け、全体の60%に達したとき、思い切ってすべての商品を切り替えたのだそうです。この決断をしたのは、添加物の入った商品と、入っていない商品が混ざることがないかを危惧したことも理由のひとつです。同じ考えから、今でも「工場に持ち込まない」を徹底しています。例えば、小麦不使用をうたうなら、工場に小麦粉そのものを決して持ち込まない、という

のが社長の考えです。

さて、竹並社長にお魚チップス誕生のきっかけをうかがうと、「子どもの頃から自分が好きだったものを作っただけ」とシンプルな答えが返ってきました。とは言うものの、かまぼこ同様、食品添加物不使用にこだわり、さらに小麦不使用の、体のことを考えた安心・安全のスナック菓子です。

一般的に市販のスナック菓子は調味料(アミノ酸等)などの添加物に加え、塩も大量に使われています。そのことを改めて知った社長は、安心して子どもたちが食べられる物を作ろうと開発し、改良を続けて来ました。味付けにも、すべて社長が納得した天然素材が使われています。



お魚チップスは材料を練るところからスタート

では、お魚チップスがどうやってできるかですが、まずはすり身と澱粉に昆布だしやかつおだしなどを加えて味付けし、石臼でよく練ります。石臼を使うのは温度が上がってすり身が痛むことがな



この日は「あおさ」味を製造。機械に入れて型で抜く



型抜きからそのまま揚げる工程へ。香ばしい香りが漂う

いようにとのこと。

お魚チップスと聞くと、雑魚の入ったスナックをイメージがするかもしれませんが、同社のお魚チップスは見た目だけでは「魚」を使っているか分かりません。しかし、その主原料は魚肉すり身です。練りあがったすり身を成形して、油でじっくり揚げ、冷まし、袋詰めします。油はもちろん圧搾油を使用し、また酸化度合いを毎日チェックして、基準より酸化していれば新しい油に入れ替えます。



不良品を目視で取り除いたら、包装機へ

原材料も味もこだわったチップスですが、実は社長のさらなるこだわりがあります。「触ってベタベタしない」もこだわった点のひとつとのことで、パソコンのキーボードを使いながらもつまめるスナックなのです。ベタつかないだけでなく、とても軽いので揚けているとは思えません。

お魚チップスは、安心・安全に加え、ベタつかない、そして魚肉すり身が主原料なので、しっかりと魚の栄養が摂れるスナックです。年配の人からは硬いと言われたこともあるそうですが、「噛むことは大切なので、やわらかくはしません。子どものあごの発達のためにも」と社長。

体のことを考えたスナックは薬局で取り扱うにはうってつけの商品。子どもから大人まで人気の商品なので、みなさんの薬局でもおすすめしてみたいはいかがでしょうか。

(撮影：篠田英美)



class A 仕入れマーケットで扱っているお魚チップス。味は5種類



日本海を望む第二工場は揚げ物専用の工場。チップスもここで作られている



商品の仕入れはclass A仕入れマーケットでご利用には会員登録が必要です。会員特別価格で仕入れられます。新規会員登録は<https://www.classamarket.net/regist.php>から。