



# 富江は、未来を「魚醤」で切り開く

TOMIE IS...



五島の醤 - 醬油麹 - 150ml ¥850 (税別)、- 米麹 - 150ml ¥850 (税別)

### おいしい贈り物

五島の椿株式会社さんから、これまでになかった商品が発売されました。その名も「五島の醤(ごとうのひしお)」です。全国に顧客を持つ富江の「金沢鮮魚」さん(※vol.58掲載)の新鮮な魚を、五島の椿から採取した「五島つばき酵母」(※vol.54掲載)で発酵させて作った魚醤です。魚の旨味を凝縮しながら、五島つばき酵母によって華やかでフルーティーな風味に仕上がっています。

### 五島つばき酵母の力

一般的な魚醤は、魚を塩で長期間漬け込み自然発酵させてつくります。しかし五島の醤は、魚と麹、塩、水、そして五島つばき酵母で仕込むのが特徴です。酵母の力を利用することにより短期間での発酵が可能となり、魚の旨味が凝縮し、フルーティーで芳醇な香りの魚醤になるのです。

### 3つのこだわり

五島の人々の手しごとで生産されている五島の醤。そのこだわりを紹介します。  
ひとつめは五島つばき酵母。五島つばき酵母を使用することによって発酵を促進させ、生臭くない、フレッシュな香りが生まれます。ふたつめは五島列島の魚を100%使っていること。時期によって使用する魚の種類は変わりますが、様々な魚を魚種ごとに発酵させ、独自のブレンドで仕上げています。みつめは低塩分、無添加であること。低塩分でも魚の旨味が凝縮されているためしっかりとした味が広がります。しかも化学調味料を使用していないので健康に気を使っている方にもぴったりです。



### 五島の海を守るために①

五島列島は豊かな漁場として全国でも名を馳せる一方で、磯焼けを背景とした漁獲高の減少に悩まされています。磯焼けとは「海の砂漠化」とも呼ばれ、海藻が減少し繁茂しなくなる現象のことです。そこで、金沢鮮魚さんは、五島の海を守るため、五島の醤の原材料に、海藻を食べ、磯焼けの原因の一つといわれているアイゴ、イスズミ、ニザダイといった植食性魚類を使用することにしました。

### 五島の海を守るために②

また、近年は漁師の後継者不足も課題になっています。金沢鮮魚さんが市場に出ない魚や、規格外のアジやアゴ(とびうお)といった未利用魚を積極的に買い上げることは漁師の利益に繋がり、五島の漁業の未来に関わってきます。このように、五島の醤は地域の環境と社会を守る商品でもあるのです。

### ふたつの風味

五島の醤には、「醤油麹」と「米麹」の2種類があります。大豆と小麦の「醤油麹」を使用した魚醤は、薄い褐色をしており、従来の魚醤のような臭みは抑えられています。だし醤油のような使い方ができ、卵かけご飯やパスタソースに使うのがおすすめです。一方、日本酒製造に使用される「米麹」を使用した魚醤は、白醤油のような黄金色をしています。こちらはすっきりとした香りが特徴です。旨味が強く色が薄いので、お鍋やお吸い物の隠し味に最適です。浜口水産では、すでに五島の醤をフィッシュハムやさばリエットなどの一部商品に使用しています。料理の味をワンランクアップしてくれる五島の醤を、是非お試しください。豪徳寺店、大波止店でも販売しています。



【石焼き海鮮丼】地元の料理人と「五島の醤」を使って「醤の旨味を引き出すレシピ」を考案。レシピ詳細▶



### 五島の椿株式会社

住所 長崎県五島市中央町 1-17  
TEL 0959-76-3330  
[https://www.gotonotsubaki.co.jp/](http://www.gotonotsubaki.co.jp/)



品番 GT-1 期間限定商品

五島の醤セット  
税別 3,800 円 送料込

五島の醤 (米麹)  
五島の醤 (醤油麹)  
こんひめ (無でん粉あご蒲、  
五島一番、龍眼、  
五島特巻)

賞味期限 30日 (五島の醤 180日)





## 海と日本プロジェクト×浜口水産イベント

海と日本プロジェクトの一環で、小学校5年生と6年生の22人のうみキッズたちが一泊二日、五島で海の体験。

日本で初めて海の上に浮かぶ浮体式洋上風力発電施設見学や五島の海ですけ漁、シーカヤックなどを体験しました。

浜口水産では五島の海にはどのような問題があるのか、未利用魚と呼ばれる魚はどのような害を及ぼすのかを子供たちに伝え、未利用魚を使用した「五島のフィッシュハム」作りの体験をしました。

何種類もあるスパイスハーブを子供たちが計量し、ホットプレートで焼き上げます。自ら焼いたフィッシュハムに皆満足のようで、帰りには大波止ターミナル店で「五島のフィッシュハム」をお土産にお買い上げいただきました。



子どもたちを中心に海への関心や好奇心を喚起し、海の問題解決に向けたアクションの輪を広げることを目的に日本財団や政府の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。



五島の海について話す専務



フィッシュハムを作る子供たち



焼きフィッシュハムの実食

## フィッシュカレー試作中!

みんな大好きカレーを試作しています。

年明け早々、今年はどんな新商品を開発していくかという話になり、専務の作るスパイスカレーが美味しかった事を思い出しました。

自他共に認める凝り性の専務のカレーはスパイスの沢山入ったカレーで、一言でいえば“複雑な味のするカレー”。

その時はサバ缶が具材として入っていたのですが、お魚ともとても良く合います。

そして、蒲鉾工場に数種類のスパイスが運び込まれ、現在絶賛試作中です！

こちらもぜひ、楽しみにしていて下さい！



## 宝の人 浜口水産で働く人々をご紹介

### 製造担当

入社5年 中村 一絵	趣味 温泉	好きな蒲鉾 野菜天
入社2年 小河原 ゆり子	趣味 韓国宫廷ドラマ鑑賞	好きな蒲鉾 海ばうず

### お客様へメッセージ

コロナが収束したら浜口水産工場にも是非遊びに来て下さい。揚げたての天ぷらとお待ちしております！



中村 小河原

### 期間限定

### こどもの日 特別パッケージ

こどもの日用「鯉のぼり」の特別パッケージをご用意しています。商品をご注文の際に「鯉のぼりの包装で」とお伝えください。



### 浜口水産ニュース！



今年より自社による細菌検査室の運用を開始いたしました。こまめな細菌検査を行うことで、正確な賞味期限の設定や生産現場での衛生管理等に利用し、より安心安全な商品をお届け出来るようになります。

またHACCP(ハサップ)取得に向けて取り組んでいます。

HACCP(ハサップ)とは…食の安全を脅かす食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を除去又は低減する為の衛生管理手法です。この手法はWHO(世界保健機関)とFAO(国連食糧農業機関)が合同で運営している食品規格委員会によって発表されており、国際的に認められています。

常務・濱口清隆のメタボな日常を綴るほっこり日記

### 常務のメタボ日記



2020.冬号メタボ常務のビフォーアフター写真は蒲鉾より反響大でした。

私としては余り変化のない20年前と現在の写真を載せたつもりでしたが、蒲鉾より反響があるとは何とも複雑。専務の案でメタボ常務の「0.1tからの脱却」と題して減量している様をYouTubeで流そうか!と私の不在中に仮決定みたいになっていまして…。30kgの減量ですからね。私の末の息子と同じ重さが体に付いている訳ですから、大変なのは誰でも分かりますよね。そもそも体重を増やした経緯は、イケメン旦那を持つ妻のために、出張先などで悪い虫が付かないように…。娘にこの事を言うと「はあっ!?」と一言。恐娘と化して来た今日この頃。涙

### 催事情報

#### 3月

- 3日(水)～8日(月) 長崎浜屋五島展
- 3日(水)～9日(火) 大阪・うめだ阪急 春の九州物産大会
- 4日(木)～9日(火) 札幌東急百貨店 長崎老舗めぐり

#### 4月

- 1日(木)～7日(水) 浜屋百貨店 春の県産品まつり・第1弾
- 7日(水)～12日(月) JR東海高島屋 大九州・沖縄展
- 14日(水)～20日(火) 宮崎山形屋 長崎物産展
- 5月
- 12日(水)～17日(月) 高島屋柏店 大九州展
- 26日(水)～6月6日(日) 高島屋日本橋店 大九州展

[www.goto-maki.net/paper/](http://www.goto-maki.net/paper/)  
催事の最新情報は、浜口水産HPでご確認ください。



ご来店の際、五島俱楽部会員の方は会員カードをご提示下さい。粗品を進呈いたします。

※急な開催や百貨店の都合で日時・営業時間等変更または中止になる場合がございます。詳しくは開催店舗HP、当社webサイト、フェイスブック等でご確認下さい。