

浜松市の特産品

うなぎ

浜松市(浜名湖)はうなぎ養殖の発祥の地とされ、全国的にも「浜松＝うなぎ」として有名ですね！旧浜松市内では7月の学校給食で土用の丑の日の行事食として浜名湖産うなぎが提供されます。そこで、うなぎの白焼きを製造しているメーカーにお話を伺ってきました。



メーカー：静岡うなぎ漁業協同組合
鈴木 裕也さん(左)
工場：中遠加工場
鈴木 優作さん(右)

中遠加工場

うなぎの加工場は年々減ってきているそうですが、こちらの加工場は全国でも1番古い加工場だそうです。歴史がありますね…とてもきれいに清掃され、古さを感じさせませんでした。

うなぎへのこだわり

氷締めして割いているところがほとんどですが、こちらの加工場は活きたうなぎを手作業で割いています。違いを伺ったところ、鮮度が全く違うとのことでした。生きたうなぎを割く作業はとても大変かと思いますが、味へのこだわりが強く感じられますね！



《まめ知識》

うなぎの表面のヌルヌルは『ムチン』というタンパク物質で、体表面を保護しています。うなぎの粘膜は毒成分も含んでいますが加熱処理をすれば問題はありません。ただ、肌につくと肌荒れを起こしてしまう可能性があるため、触ったときはよく手を洗いましょう！

メーカー：鈴木さんのご紹介で養殖場も見させていただきました。



養殖場ではシラスウナギを食べられる大きさまで育てます。水の温度管理(30℃)水質管理(うなぎが育ちやすい環境作り)等うなぎも生きた生物故、大変なことも多いですが、365日休まず毎日大切に育てています！

朝4:00

夕4:00 に餌やり

毎日朝早くから大変です…



工場では、以下の工程が行われます。

うなぎを割く

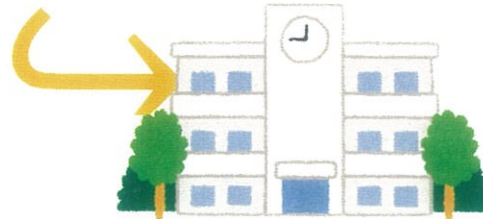


焼く(左の機械)



蒸す

そして、納入業者を通して学校へ配送され



調理員さんがおいしく味付けをしてくれます。

そして、**うなぎの蒲焼き**ができてあがり子供たちの給食として提供されます。