

高級カナダ産数の子 漁獲から出荷まで

まずはカナダの漁獲範囲をご報告します。



こちらがカナダの
ニシンが漁獲される地域です。

ちなみにこちらがサンフランシスコ
の漁獲地域です。



漁場に巻網船が集まってきました。いよいよニシンの漁獲シーズンの到来です。



産卵期のニシンのオスが白子を出しはじめましたいよいよ漁獲のスタートです。



ニシンの大群を巻網船がいききに巻いていきます。船の大きさ魚群の大きさにもよりますが一度に何十トンものニシンが巻かれます。



網の中のニシンです。オスの白子が海水と混ざり白くなっています。



船の上はニシンでいっぱいです。刺し網は沿岸に近いので漁獲されると数トン単位ですぐに沿岸の工場にニシンが運ばれてきます。



漁獲された抱卵ニシンは5～6時間のうちに、漁船で工場に運ばれて来ます、鮮度を保つ為に、水槽タンクの水には氷が入れられ水温2位を保ちながら工場に運んでくる。

鮮度保持に気を使っているのが理解出来る。



水と一緒にニシンを吸い上げる。水中ポンプで水と一緒にニシンを吸い上げるのは魚にダメージを与えない為の工場のノウハウで、良品をつくらうとする工場サイドの努力が見える。



ニシンをステンレスのトーツ（角タンク）に移し、フォークリフトで工場に運ぶ作業。



運ばれて来た魚は、目も真っ白で非常に鮮度が良く、死後硬直してニシンの口が開いている状態であるのがわかる。

さー次は工場での選別加工です。

カナダでの選別加工



カナダのバンクーバーでの数の子の選別です。基本的にカナダはニシンの輸出は禁止していますので、すべて現地で腹出しして選別された数の子がカナダ産として日本に輸出されます。



選別した数の子は各グレード別にプラスチックの角容器に詰められます



詰め終えたカナダ産数の子です。
冷蔵庫に保管され、冷蔵コンテナで日本向けに輸出されます。

さ一数の子が日本にやってきます。
次は日本の工場に輸入されてからの工程をご説明しましょう。

一部アラスカ漁資料あり

ダイヤモンド数の子製造加工の工程

原料が輸入されて、みなさまの食卓に上がるまでをご紹介します。

原料を輸入



カナダ等から輸入された原卵。



冷凍ニシンから腹出しされた数の子。



塩水洗浄



原料数の子の洗浄により、汚れ、付着物、雑菌等を除去します。

選別



原卵を等級ごとに選別します。
特大、大、中、折れなどです。



塩水洗浄



過か

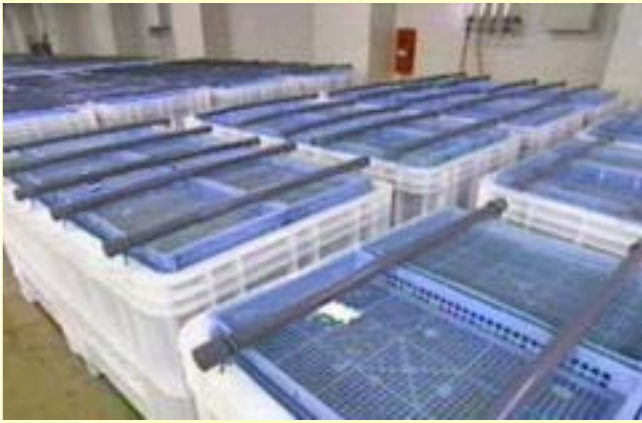
過酸化水素処理



原料数の子の殺菌、品質を劣化させる
血液成分の除去、アニサキス虫等の狭窄
物を除去します。



カタラーゼ処理



過酸化水素の分解、除去をします。



塩水洗浄



塩固め



製品検査



北海道水産加工連衡会の指定される検査機関でロット毎に過酸化水素の残存量を検査します。



合格



過酸化水素の残存量がゼロで合格！証紙の交付。

合格した数の子だけに与えられます！

安全品質の証明証！
通称「金シール」！

計量



計量します。

1Kg、500g、300gなどにです。

包装



包装作業

箱詰め最終製品となる。
出荷まで冷蔵庫で保管する。



ようやく皆様のお手元に届きます