第18回 全国水産加工品総合品質審査会

全水加工連

農林水産大臣賞「辛子明太子」

原卵、味付けにこだわり

博多ふくいち

タラコの顔を見ながらじっくりと育て上げた本物の辛子明太子が㈱博多ふくいちの辛子明太子。「人の顔が違うようにタラコの顔も十人十色」。一つ一つの原卵の状態に応じて、漬け込みを調整しながら仕上げていく。

原卵は社長自らが毎年シアトルまで赴き船上凍結品の最上級品を買い付け、漬け込みまで一貫して自社製造するこだわりを見せている。

原卵全体を淡いピンク色で包み、丹念に選び抜いた原卵は粒一つ一つが口の中ではじける。調味液の唐辛子も自社ブレンド、まろやか、かつ上品な味に仕上げた。

主力商品の「はこいり娘」（農林水産大臣賞受賞）は容器に桐箱を使用し、包みはちりめん素材のピンクの風呂敷を使用し、嫁入り道具をイメージした。大事に育て上げた娘を送り出すイメージ。この他にも、同社が独自開発した「炙り辛子明太子」（水産庁長官賞受賞）は表面を炙（あぶ）りうまみを凝縮した一品。

このこだわりが農林水産大臣賞をはじめ、モンドセレクション最高金賞、ITQIなど2年連続で受賞に導いた。

辛子明太子本来のシンプルさを追求した中にも原卵、味付けにこだわった手間暇かけた商品作りが博多ふくいちの数々の受賞に結び付いている。

▼㈱博多ふくいち＝福岡県粕屋郡新宮町下府1640の3、電092・962・5234

辛子明太子

1228品から「逸品」を選出

一部既報＝全国水産加工業協同組合連合会（東京都・銀座、斎藤洋平会長）は20日、都内で「第18回全国水産加工品総合品質審査会」表彰式を開いた。特別賞を含む今年の応募総数は1228品で前回に比べ70品増加。うち一般賞は事前審査で103品に絞った。さらに、10月26日に東京で行った最終審査で、農林水産大臣賞（3点）▽水産庁長官賞（5点）▽ノルウェー王国大使賞（1点）▽オランダ王国大使賞（同）▽アイルランド大使賞（同）▽東京都知事賞（5点）▽大日本水産会会長賞（10点）▽全水加工連会長賞（同）の計36点を決めた。表彰式では、受賞社に賞状、記念品を授与。主催者を代表して斎藤会長、水産庁の漆原勝彦加工流通課長が受賞者にお祝いの言葉を贈り、一層の奮起を促した。

第18回全国水産加工品総合品質審査会表彰式
受賞者にお祝いの言葉を贈る斎藤会長

第18回全国水産加工品総合品質審査会受賞者リスト

〈農林水産大臣賞〉

鰹本節	(株)山七	静岡県焼津市
辛子明太子	(株)博多ふくいち	福岡県粕屋郡新宮町
祝いうに詰合せ	下関水陸物産(株)	山口県下関市

〈水産庁長官賞〉

紅鮭美人	(株)やまか	北海道留萌市
鰹なまり節(火入れ)	(株)カネヨ	静岡県焼津市
真あじの開き	(株)五十集水産	静岡県沼津市
メロ西京漬	味の浜藤(株)	東京都中央区月島
さくさくぽんだわら	マルヨ食品(株)	兵庫県美方郡香美町

〈東京都知事賞〉

子持ち大とろしめさば	マルヨ水産(株)	青森県八戸市
鮭の風干(スライス)	(有)マルトシ吉野商店	北海道寿都郡寿都町
さば桜旨干し	(有)津久文	茨城県神栖市
カサゴ一夜干し	(資)金丸水産	宮崎県東臼杵郡門川町
りんごと煮込んだ鯖のみそ煮	五戸水産(株)	青森県八戸市

〈大日本水産会会長賞〉

匠味あじ	(有)マルハチ金龍丸水産	静岡県沼津市
鯖の冷燻	(株)ディメール	青森県八戸市
漁師さんの漬けさんま	(株)鴨安商店	茨城県神栖市
味付かつおスライス	(株)丸俊	鹿児島県鹿児島市
黄金かれいのえんがわユッケ風	(株)かね徳	兵庫県芦屋市
キンメ	(株)ヤマショウ	静岡県沼津市
しらす紅梅煮	小沼水産(株)	茨城県かすみがうら市
いわし野菜漬け	(有)丸一水産	千葉県山武郡九十九里町
白えび彩菓	(有)川村水産	富山県滑川市
骨まで愛して燻製風味たち	(有)山偶水産	静岡県沼津市

〈全国水産加工業協同組合連合会会長賞〉

味ほたて	(株)出羽屋	茨城県かすみがうら市
バジルカ	ちきり清水商店(株)	静岡県焼津市
魚菜小鉢さんま有馬煮	(株)ニチロ釧路工場	北海道釧路市
天然本鮪あぶりトロ	(株)山政	静岡県焼津市
氷温熟成秋鮭フィレー	(株)マルア阿部商店	北海道釧路市
かつお塩辛	カネオト石橋商店	静岡県焼津市
広島産下ごしらえかき	タカノブ食品(株)	広島県府中市
ピリ辛くん(北海道マーク)	朝日食品(株)	北海道北斗市
焼きじょうず太刀桜干し	(株)水永水産	宮崎県東臼杵郡門川町
伊勢えびテルミドール	(有)スズ市水産	千葉県南房総市

〈ノルウェー王国大使賞〉

サバ旨み干し	(株)樫尾商店	茨城県東茨城郡大洗町

〈オランダ王国大使賞〉

オランダ産あじのひもの	(有)鈴幸商店	静岡県沼津市

〈アイルランド大使賞〉

仕事人の干物 あじの干物(焼酎仕込み)	(株)ヤ印	茨城県ひたちなか市

増えたアジ・サンマ燻煙調味品

審査委員長講評

東京海洋大学名誉教授　須山　三千三氏

一般賞

一般賞の出品点数は1184点。出品社の所属する団体・組合の事前審査で103点に絞り、最終審査を行った。

内訳は塩蔵・乾燥品28点、節類3点、珍味・調味加工品60点、ねり製品1点、その他11点。審査は形状、色沢、香味、食味などを考慮し10項目100点満点で採点した。

品質表示基準に基づき表示を確認し、受賞候補品の最終選出は、官能検査の総得点と審査員の総合判断の2つに基づいて決定した。

一般賞の出品傾向は、カツオ節や生利節に逸品が見られたほか、ハーブを加えた削り節が注目された。また、タラコ、辛子明太子など魚卵加工品をはじめ、メロ西京漬け、サバのみそ漬りなどに大変食感の良い製品が目立った。

トビウオ、マアジ、キンメダイ、カサゴ、サケなどの完成品に優れた加工技術が見られ、調味加熟品などの中に新しい発想が伺えた。海藻品はホンダワラの調味加工品に注目が集まった。

アジ、サンマ、タチウオなどの調味加工品に燻煙をほどこした製品が増えたほか、低温熟成品の定着が見られた。

【農林水産大臣賞】

㈱山七の「鰹本節」は、焼津港に水揚げされたカツオを伝統法で仕上げたもの。加工技術、風味が素晴らしかった。

㈱博多ふくいちの「辛子明太子」は原料の選択をはじめ、製品の色合いが良い。辛子明太子特有の食感に優れている点を評価した。

下関水陸物産㈱の「祝いうに詰め合わせ」は2種類の塩ウニを調理して作った瓶詰製品。塩ウニ特有のうまみなどに優れており、品質の高さを評価した。