

## 農業情報総合研究所／特別レポート「カネ光水産」(碧南市) 「愛知県産 100%、天日干し 100%で「ちりめんじゃこ」加工」

愛知県碧南市にある、ちりめんじゃこ加工会社「カネ光水産」に行ってきました。三河湾の水産物の水揚げを行っている大浜漁港の近くにあり、三河湾は知多半島と渥美半島に囲まれた穏やかな内湾です。アジ、サバ、カレイ、ヒラメ、タチウオ、トラフグなど魚種が豊富です。

カネ光水産の榊原隆典さん(じゃこさん)にちりめんじゃこの加工場のご案内とともに、お話を聴くことができました。榊原さんが3代目、加工場は昭和10年ごろに建てられたそうです。昭和時代、碧南市のちりめんじゃこ加工は10軒ありましたが、現在は4軒になりました。

ちりめんじゃこの原料にはカタクチイワシの稚魚を使っています。加工は、まずは洗い、塩を入れた100度のお湯で2分間釜茹で、強風で乾燥させ、せいろに入れます。ここまでの工程は機械で行います。干し台にせいろを並べて、天日干しにします。柔らかな乾燥(しらす)は1時間ほど、良く乾燥した(かちり)は4、5時間ほどです。乾燥のムラをなくすためにせいろをひっくり返したり、乾きをよくするために、手でさばきます。天日干しが済みましたら冷蔵庫で冷まし、翌日には出荷です。

カネ光水産では、大浜漁港に揚がるカタクチイワシの稚魚(愛知県産)を100%使用しています。また、塩のみで加工しており、漂白剤や保存料は使用していません。さらに天日干し100%です。こだわりのちりめんじゃこです。滋味を感じます。

ちりめんじゃこの他、アミエビ(着色料不使用)、いわしの丸干しを加工しています。西尾市の国産菜種油製造業者と連携し、かちりを使ったおやつ「ジャコぼりっ」も製造販売しています。

魚種の豊富な三河湾ですが、7年ほど続いた黒潮大蛇行(2025年解消)などの影響を受けました。潮の流れが変わったそうです。カタクチイワシの漁獲も10月に回復しましたが、まったく獲れないか、獲れ過ぎかのいずれかという感じで極端になっています。昭和40年代、50年代から比べると、漁獲量は半分とのこと。また、アミエビは11月の漁獲はゼロでした。

環境変化の中でも、ちりめんじゃこの本来の味へのこだわりを感じました。

