

Q もっとも気を遣う工程は？
A 最初に行う原卵の選別です。色味や皮の厚さ、質感、サイズなどで十数種類に分けるのですが、それによってその後の調味液の配合が異なるので、ここで正確に分けないと美味しくならないんです。機械ではできないので、ここには10年以上のベテラン従業員が揃っています。

Q 手作業が必要な工程は？
A 人手が必要なのは2回目の異物除去・選別工程です。卵に付着している黒皮は、髪の毛のように見えることから、ひとつひとつを手にとってしっかりと見ます。根気と集中力が必須で、自然とベテランの女性ばかりになりました。男性にはとても務まりませんね(笑)。



東京かねふく 大洗事業部 統括部長
大石靖忠さん
 '87年入社。大洗事業部一筋で、'14年に現職。

明太子の達人に訊く

Q アレンジというほどでもないですが、個人的にはちくわに明太子を乗せて食べるのにハマっています。ちくわの原料はタラなので、相性抜群ですよ。ただ、いつも最終的には、ほかほかの白いご飯に戻っちゃうんですけどね(笑)。

Q かねふくならではのこだわりは？
A 独自の調味液による味付けや衛生的な製造環境はもちろんなのですが、明太子作りで何より大事な原料です。弊社のバイヤーは世界各国の様々な漁船に実際に乗り込み、漁獲方法や管理方法などを徹底してチェックした上で、信頼のおける船からしか買い付けません。最高の原料を扱えるのは製造担当としても嬉しいですし、自信を持ってオススメできます。

Q おすすめのアレンジレシピは？
A アレンジというほどでもないですが、個人的にはちくわに明太子を乗せて食べるのにハマっています。ちくわの原料はタラなので、相性抜群ですよ。ただ、いつも最終的には、ほかほかの白いご飯に戻っちゃうんですけどね(笑)。



一本ものや切れ子とは違い、卵の中身だけを抜き取るバラコの場合、異物除去や計量、包装などが機械によって製造できる。こちらでは主に業務用を製造。

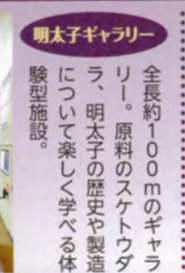
バラコの製造工程



工場直売店
 かねふく商品が揃うほか、出来たての明太子も試食できる。



フードコート
 具だくさんの特大おにぎりや明太子ソフトクリームなどを用意。



明太子ギャラリー
 全長約100mのギャラリー。原料のスケトウダラについて楽しく学べる体験型施設。



床を踏みと気泡が立ち上がる海中散歩コーナー。スケトウダラの生態や成長をイラストや映像で解説。通路から工場を見学。衛生管理と熟練の早業にビックリ。

見て、遊んで、食べる **めんたいパーク**
 かねふくが運営する子供から大人まで楽しめる明太子専門のテーマパーク。茨城県大洗、愛知県とこなめ、兵庫県神戸三田の全国3カ所で開催中。

所在地：茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 8255-3
 ☎：029-219-4101 営業時間：9時～18時(年中無休)
 工場見学：9時～16時30分

1日6tの明太子たちが全国各地へ泳ぎ出す

ベテラン職人が多く、1本1本愛情を込めて製造。手作りならではの光景。



5 味付け

各種調味料や酒、みりん、唐辛子などで作った2次調味液を入れ、2～7℃で約48時間以上熟成させる。



6 計量・包装



各規格ごとに計量して包装。その後X線や金属検査、重量検査、目視での最終チェックなどを経て、ようやく出荷準備が整う。

3 塩たらこを作る

塩、水、着色料などの一次調味料を加えて塩たらこを作る。約22時間、回転させながら混ぜることで均一になじむ。



一本ものは一樽20kg単位。品質によって調味液の配合も変えている。

4 異物除去、選別

卵には黒い皮や卵管などが付着しているため、1本1本を手で触り、目で確認しながら細かい異物を除去していく。かねふくでは一本もののサイズをSから3Lまでの5段階に分けており、ここで適正に仕分けしている。



1 原料解凍

原料となるスケトウダラの卵は-18℃以下の冷凍状態で入荷されるため、これを加温送風式の解凍室で約18時間かけてゆっくりと解凍する。白かった卵が、解凍後はほのかに赤くなる。



2 洗浄、選別

解凍した卵をコンベアに乗せ、シャワーで水洗浄する。卵の状態によって漬け込み調味液が異なるため、人の手で卵の成熟具合、形、大きさなどを見極めながら選別していく。また異物があった際もこの段階で取り除く。



卵の表面についているウロコや骨などをキレイに洗い流す。

漬け込みピフォーアフター

漬け込み前の原卵は粒が立っており、ベチャッとした状態。粒子感は、塩に漬けることによって生まれる。



東京かねふくめんたいパーク
工場レポート
 明太子はこうして作られる!!

工場データ
 所在地：茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 8255-3
 敷地面積：18724㎡ 従業員数：約150名(工場全体)



行ってきました! 一日6tの明太子を製造工場見学も毎日実施中

'09年に操業を開始した新工場。体験型のテーマパーク「めんたいパーク」に隣接しており、パークから製造工程が見学できるのが特徴。明太子製造は解凍から出荷まで6日かかり、原料はとて繊細で、機械化が困難。そのため現在でもほとんどの工程を手作業で行っている。この工場1日に製造する明太子は約6tで、東日本では最大級。

かねふくの歴史
誕生秘話 海産物問屋から製造業へ地域密着で知名度トップへ
 '71年に九州の海産物を扱う問屋として創業。ノウハウを活かし、'78年から辛子明太子の加工を開始し、製造業へと転身する。明太子メーカーとしては後発だったものの、消費者の近くに生産拠点を置く地域密着の経営方針で、'82年には茨城県に製造工場を開設。東京を含めた関東圏での知名度を高めていき、ついには業界最大手メーカーへと成長を遂げた。

かねふく明太子の歩み
 '90年前後の商品群
 現在の商品群
 味付けはかねふく独自のレシピを継承しているものの、調味液の微妙な配合や辛味などは毎年変化する。特に近年は減塩傾向が続き、'90年代は7～8%だったものが現在は4%程度。また商品数も飛躍的に増えており、形状や用途、味付けなども細かく選べるように。

イメージキャラクターは氷川きよし

'14年からイメージキャラクターを務める演歌歌手の氷川きよし。福岡県出身らしい明太子愛に溢れたCMは、明太子を美味しくそうに食べる姿や抜群の歌唱力でオリジナルソングを歌い上げる姿が印象的で話題に。



コロボ明太

他業種とのコラボにも積極的。知名度向上にも大きく貢献している。



サッポロ一番カップスター

かねふく明太どんこつ味粒感と旨みが凝縮した「明太そばろ」が、どんこつスープにマッチ。

