

あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 90 2013年9月2回

生産者の取り組み —放射能対策をしています—

株式会社間宮商店

『安全』を前提にした、美味しさを届けるために

本物の干物づくりを継承する

私たち塩竈・間宮商店は『本物の干物づくりを継承する』をスローガンに創業より40年以上こだわりの干物を製造しています。干物は塩だけで味付けするので素材の良し悪しが商品に現れるとても難しい商品。原料は地元三陸を中心に全国各地の漁港に水揚げされる、ほんの一握りの新鮮で脂が乗った良品のみを仕入れています。



水揚げの様子

間宮商店
石川 和宏さん



原料仕入れ段階での放射能検査を徹底

原料はロット毎に仕入れます。いつ、どこで漁獲されたのか把握できる証明書があり、検査はこのロット毎で行います。特に三陸沖で漁獲される、いわし、サバ、秋イカは3団体(※)による各検査工程をクリアしたもののだけを仕入れます。ノルウェー、アラスカ、カナダといった外国産の魚種(鱒ほっけ、赤魚、キチジ)に関しても、仕入れロット毎に検査を実施しています。

2013年産はいわしの水揚げが終わり、不検出を確認しています。まもなく、サバや秋イカの水揚げが始まりますが、いずれも検査対象です。北海道沖のサンマも年3回の仕入れがありますが、原料切替時期を取引先へ連絡し、仕入れ毎の検査も行います。福島第一原発周辺で汚染水流出の現状が明らかになってきましたが、水産業では一層の検査体制・情報収集の必要性を感じます。

放射能検査は今後も続けていきます

海洋への放射能汚染はどこまで広がっていくかわかりません。セシウムが検出された商品を買いたいと思う消費者はほとんどいないだろうし、汚染がわかった原料を取って海へ戻すわけにも、埋めるわけにもいかない。それだけは避けたい。放射能測定も、食品安全の一環として、責任を持って行う。確実に原料の『安全』を確認してから、商品を作る。『安全』を前提にした、美味しさをお届けしていきたい。

これはあいコープの情報公開の姿勢があるから、商品の美味しさを前面に訴えて魚を売り続けることができるのだと思います。互いに協力し合い、これからも自慢の商品をみなさんにお届けします。

(※)水産団地組合・開放実験室、石巻漁港、冷凍作業会社