

モノ 語り

MONO-LOGUE

INNOVATION 1910-2021

製品みずから語る、イノベーションの軌跡



私、こと「あけぼのさけ」缶の来歴をお話しましょう。
日露戦争によって締結された日露漁業協約(1907年)。カムチャッカ沿岸にかけての漁業権が拡大したことで、堤商会(新潟)を主とした母船式サケ・マス漁がはじまります。船内に缶詰・塩蔵設備を備えた「母船」と、運搬船・給油船ら50余隻が船団をつくり出漁しました。
当時はシロサケなどに高値がつく一方、不人気なベニサケは買い叩かれる。そこで堤商会の創業者・堤清六と平塚常次郎がベニサケで保存も出来、すぐに食べられる「付加価値」をつけて売ることを発案*。1910(明治43)年、輸出入缶詰「あけぼのさけ」が誕生します。以後、日本の缶詰産業

*現在はカラフトマスを主原料としている。

は急成長し、国内消費も急増。かの堤商会も1921年、日魯漁業(現マルハニチロ)へと改称しました——。
あれから百歳を超えた私は、国内外で累計約40億缶を出荷する長寿商品へ。この間、原材料・容器などをイノベートしつつ、折からのエコブーム・健康ブーム・時短ブームを追い風に、ますます意気軒昂なのであります。
長寿の秘訣? それは素材を生かした、変わらぬおいしさにアリ! 新鮮なサケに水と塩だけを加えたシンプルな調理法を、頑なに守り続けてきたことでしょう。
これまでも、これからも。日本の、世界の食と健康長寿へ奉仕していく所存ゆえ、切に、ご^{ひいき}願願えませう。

100年前の愛用者は 英米の人々

明治末期、発売当初の価格は1缶20-35銭。これは、日本国内で米3升(4.5kg)が買えるほどの「たいへんな高級品」であった。そのため主としてイギリスへ輸出され、外貨獲得に大いに貢献。輸出がピークを迎えたのは第2次世界大戦前夜で、1939年には263万函(ケース)、1.5億円分が海を渡った。



3ピース構造の 「サニタリー缶」

「あけぼのさけ」の缶は3ピース構造。缶蓋(トップ)には異種金属が触れても腐食しにくいアルミ合金を使用。また缶胴(ボディ)は鉄板に錫(すず)メッキを施し、更にニッケルをメッキして耐食性・溶接性・塗装性を強化。缶底(エンド)は薄く延ばした鉄板に錫メッキを施した。これが三位一体となって、常温で3年間の長期保存が可能なる「サニタリー缶」となる。

ワタクシ^{よわい} 齢百を超え、ますます意気軒昂ナリ。

水・塩だけの シンプルな調理法

主に5~7月に北海道東沖に水揚げされたカラフトマス(PINK SALMON)を使用し、グループのマルハニチロ北日本釧路工場加工。工場では身を切りそろえ、食塩水につけて肉を引き締め(塩析)、密封したのち、レトルト釜に入れて加熱殺菌。これが、保存料や添加物を一切加えずに長期保存できる「水煮」という調理法。

イノベーション! 究極のエコ製品へ

冷蔵不要で流通でき、お店や家庭でも常温保存できる。また「時短調理」との相性が良く、光熱費・水道費といった家計負担も低減。容器のリサイクル率は、スチール缶・アルミ缶ともに90%を超え、世界トップレベルだ。工場内でも、頭部などに残ったおいしい部分は缶詰類に加工され、他の部位はすべてエキスや飼料として再利用される。



身も骨も皮も! サケ缶は栄養の宝箱

サケの身は、人体では生成されない9種類の必須アミノ酸をすべて含み、DHAやEPAをはじめ、ビタミン類(A, B12, D, E)、ミネラル、アスタキサンチン等も含む。さらに、やわらかく「煮た」中骨や皮目も一緒に食べられるサケ缶は、中骨に含まれるカルシウムや、皮に含まれるコラーゲンも摂食できるのがメリット。

さらなるトリビア 缶詰の明日

(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会の調査によると、日本人は飲料を除く食料缶詰・びん詰では、年間1人あたり約8.3kgを消費しているとか。1缶250gで計算すれば33缶。いまや「缶詰にできない食品はない」といわれるほど発達した加工技術。国内・世界に流通するものは、一般的な食用缶詰から、ベビーフード、ペットフード、飲料、タレ・調味料など、その種類は多岐にわたる。