



丁寧な作業が生む パリッとした歯ごたえと自然な色

おせち料理でおなじみの数の子。
国内一の産地である北海道では、国産無漂白に
こだわった商品が、手間暇かけて作られています。



産直 北海道産味付数の子
（昆布しょうゆ味）
ができるまで

1 腹立て・急速凍結

1～3月、産卵期のニシンが石狩湾で水揚げされ、加工場に運ばれます。
卵巣は生の状態だとやわらかいため、まず冷凍。卵巣が変形しないよう
腹を上にしてニシンを並べ、冷凍庫に入れます。

2 解凍・腹出し

5月頃から加工作業を開始。まず冷凍していたニシンを水に漬け、
空気を入れて泡立てながら均一に解凍します（写真A）。作業場（B）
へ移したら、卵を傷つけないよう先端が丸くなった包丁で腹を割き
（C）、卵巣を素早く取り出します（D）。身は身欠きニシンなどの
原料に。



戻ってきたニシン

はじけるような独特の歯ごたえが魅力
の数の子。お正月に欠かせない存在
です。その多くが外国産というところを
ご存じですか？ 数の子はニシンの卵
巣を塩漬けにしたものですが、乱獲で
1950年代中頃から国内ではほとん
どニシンが獲れなくなりました。厳し
い漁獲制限や稚魚の放流に取り組み、
ようやく漁獲量が回復したのが7、8
年前のことです。

2017年に発売した「産直 北海
道産味付数の子（昆布しょうゆ味）」は、
無漂白にこだわって、調味液で、食べ
やすくカットした商品。ニシンが水揚
げされる厚田漁港にほど近い、ぎょれ
ん総合食品株式会社（北海道小樽市）
が製造しています。同社の大塚歩社長
は「北海道漁業協同組合連合会、北海
道ぎょれんグループの加工場なので、
北海道で水揚げされるものを扱うこと
が使命。カナダ産も扱っていますが、
北海道産の比重が高くなってきてうれ
しいです。石狩湾で獲れるニシンの卵
巣は大きくて厚みがありますし、漁師
さんが成熟度合いを見極めて水揚げし
ているので、卵が完熟しているんです
よ」と誇らしげに話します。

丁寧に作るからおいしい

数の子が無漂白で仕上げたこの商
品は、さまざまな水産加工品を製造す
る同社の中でもダントツで手間がか
かります。しかし手を抜くことはありません。

「大切なのは全ての工程を丁寧に、
真心を込めて作ること。お正月に食
べるものだから、おいしくて安心でき
るものをお届けしたい。私を知る限り、
この工場はグループ内で一番作業が丁
寧で、全員が妥協せず取り組んでいま
す」と語る大塚さん。

営業部の斉藤公輔さんも「毎年他社
製品と食べ比べるのですが、当社の数
の子は歯ごたえがしっかりしています」と
と胸を張ります。「多くの数の子は漂白
し均等に黄色くなるよう仕上げていま
すが、この商品は漂白しないので卵が
ダメージを受けず、本来の風味が感じ
られます。味付けにも自信があります。
いろいろ試した中で昆布しょうゆが一
番合うので、この味をもっと多くの組
合員さんに知っていただき、やっぱり
数の子はぎょれんのあの味だね、と
思ってもらえるよう頑張りたいです」
まだまだ希少な国産ニシンの卵を
使ったこちらの商品は、小気味の良
い歯ごたえと昆布しょうゆとの相性の
良さ、そしてそのまま食べられる手軽
さも魅力。お正月にはこの数の子で、
石狩湾の恵みを感じてみてください。



4 選別・カット・ 脱皮・脱塩

付着している皮やうろこなどを取り除き、
目視で品質を確認。一口サイズにカット
し（写真H）、表面の薄皮を酵素で溶かし、
1日かけて塩を抜きます。



3 塩締め

決められた量をざるに入れ、水槽内で塩水に漬
けます（写真E）。数日かけて何度も水を取り替
え徐々に塩分濃度を上げることで、漂白せず
とも血が抜けて鮮やかな黄色に（F）。また卵が硬
くなってパリパリとした食感になります。最後
は限界まで食塩を入れ塩締めにし（G）、10月
ごろまで漬け込みます。

5 調味液充填・ 包装・出荷

計量して規定の量を袋に入れ、調味液を充填（I）、
空気を抜いて密封し、冷凍。包装して金属検出器
や重量チェッカーを通して（J）、箱詰め・出荷し
ます。



今回ご紹介した商品はこちら！

産直 北海道産味付数の子
（昆布しょうゆ味）

宅配：クリスマス予約カタログ（11月3回配付）、
迎春予約カタログ（12月1回配付）で取り
扱う予定です。また12月4回・5回に取り
扱う予定です。

店舗：お正月予約カタログで取り扱っています。
全店で12月15日までご注文いただけます。



別ページで、
レシピをご紹介します



左からぎょれん総合食品株式会社
代表取締役社長 大塚歩さん、営業部 斉藤公輔さん