

# 黒はんぺんづくりの工程

## 1 原料

焼津港・小川港で水揚げされたサバが八十%、残りの十〜二十%がイワシ。時期によってアジが十%入ったり、タチが入る時もあります。船が出ない十一月〜二月には、あらかじめ貯蔵しておいたサバを使用。それでも足りない時には、銚子ちょうしや八戸はちのへのイワシを使うこともあります。



## 2 頭・内蔵の除去

## 3 チョッパー（肉切り）

ここで肉が細かく切られ、ミンチ状態になります。



## 4 擂潰（かいらい）・調味

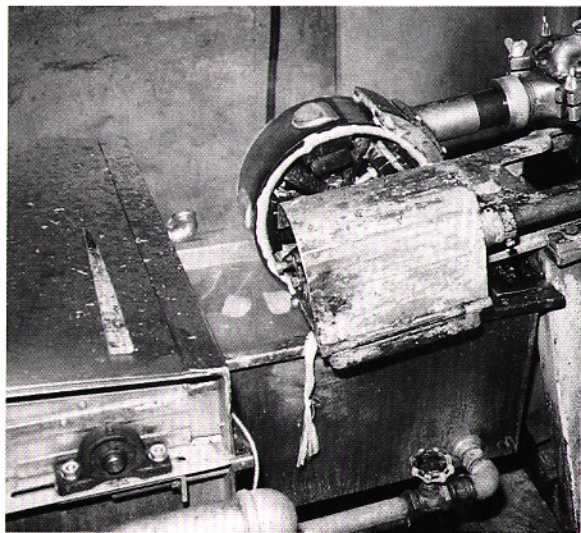
「うす」と呼ばれる擂潰機かいらいで肉をさらにすりつぶしながら、でんぶん、塩、砂糖、化学調味料などを加えていきます。原料となる魚の種類や性質（脂分が多い少ないなど）が日によって微妙に違いますから、それに合わせて味加減を整え、さらに水を加えたりして適度な固さに調節します。オートメーション化が進んだ黒はんぺんの製造ですが、この工程だけは長年のカンによる手作業。味を左右する最も重要な部分だけに、熟練した技術が必要。





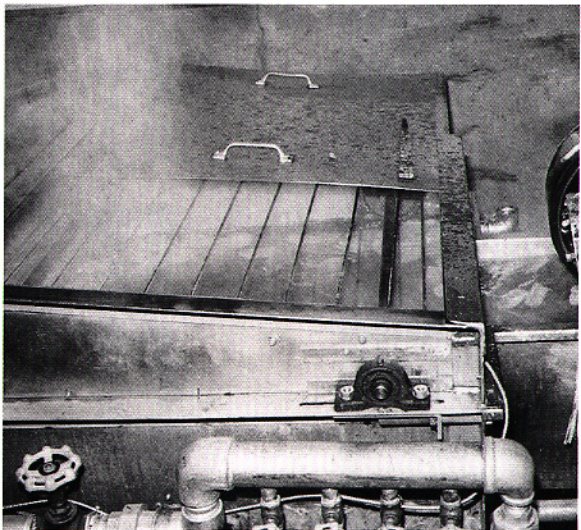
## 5 成型

この工程以降はほとんどの作業が機械によって進められていきます。成型機を通して、原料が次々とはんぺんの形に作られていきます。



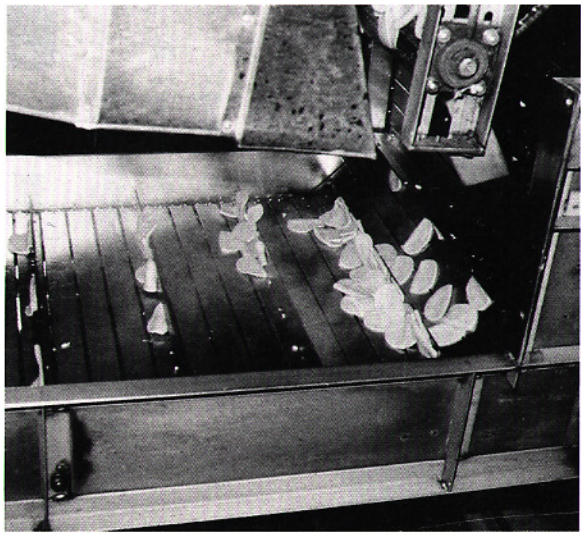
## 6 加熱

百度の熱湯で二時間ゆで、「かま」といわれる蒸し機で、さらに九十度で三分間蒸します。



## 7 冷却

蒸し機から冷凍機へ送り入れる「立ち上がり」を経て、一気に冷却。ここで二十分冷やします。はんぺんは冷やされた時点で二〜三度。水分がとれて、日持ちのよい商品が完成します。



## 8 包装

でき上がったはんぺんを一袋分の枚数ずつ並べ、包装機で自動的に袋詰めします。

