

1) 食材用の岩魚（調理素材）の商品化／具体的な方法論

(A種)

- 岩魚を水揚げして、生きていうちにさばき、エラと血筋も取り除く。
さばき方は、肛門から小挟を入れて・・・胸・顎・下唇まで、裂く。
- (大平の水道水を流しながら) 冷たい流しっぱなしの清水で洗い、これに竹串を打つ。
・・・竹串は、まえもって熱湯で消毒しておく。
- 串を打った岩魚をもう一度、大平の水道水を流してすすぎ、熱湯消毒した布巾で水分を拭きとり、真空パック用の袋に入れて・・・真空パックとする。
- これをそのまま冷凍庫に保管し、完全に冷凍する。



(B種)



- 岩魚を水揚げして、生きていうちにさばき、エラと血筋も取り除く。
さばき方は、肛門から小挟を入れて・・・胸・顎・下唇まで、裂く。
- (大平の水道水を流しながら) 冷たい流しっぱなしの清水で洗い、熱湯消毒した布巾で水分を拭きとり、真空パック用の袋に入れて・・・真空パックとする。
- パックにするときは、「ムツゴロウ姿」にして袋に入れる。
- これをそのまま冷凍庫に保管し、完全に冷凍する。

.....

ABとも、冷凍品は注文に応じて、出荷する。

なお、近隣には、冷凍保存前の真空パック製品を配達することも考える。

「塩焼」「串焼き」「蒲焼風岩魚焼」
「唐揚げ」「串揚げ」「天麩羅」
「バター焼き」「ムニエル」「ホイル蒸し焼き」「蒸岩魚の餡かけ」
「南蛮漬け」「山椒風味煮」
「姿寿司」「バラ寿司」
「釜飯」「岩魚ご飯」

これらのレシピ（アレンジの工夫）を「ブックレット」にして、有料配布する。

2) 岩魚酒用のカラカラ干物の製造法と商品化

- これまで通りの製造法とする・・・季節、気象条件により乾燥法を調整（風干しと焼きガラスの法を調節）。
- 「真空パック（脱酸素剤入り）」にするか、「バラのまま干物」として販売するかは、TPOにより判断。
- パック入りは、温泉での湯煎（80℃×10分程度で・・・カビ防止）を検討する。
- 《「岩魚酒のつくり方」と「岩魚の舐め味噌のつくり方」の葉》を添える。
- 酒店とタイアップして、お酒とカラカラ岩魚をセットにした売り方を開発する。



3) 岩魚の燻製の製造法と商品化

- 「小ロット製造用の小形燻製函」と、「大型の燻製小屋」を、併用する。
- 製造法・・・及川氏に研究を委嘱する。
- 製品は脱酸素剤入りの真空パックにして出荷する。
- 当面は「熱燻」製品のみ。また乾燥度の高い製品から試験製造して、テスト・マーケティングをくりかえしながら、オアシス製品としてのスタイルを完成させる。



4) 生干・一夜干しイワナの製造法と商品化

- 2) のカラカラ干物製造法でまだ生乾きのうちに、「生干し岩魚を商品化」する。なおこの場合は、干しはじめる前にいったん魚を塩水につけて、薄めの塩味の干物にする。
- 製品は、脱酸素剤入りの真空パックにして、冷凍ないしはそのままでの出荷とする（TPOにより選択）。



5) 岩魚の味噌漬け・粕漬けの製造法と商品化



- 1) の「食材としての岩魚」づくりで、串は打たずに処理した魚（B/冷凍前）に、漬け床用の調味料をむらなく塗り、空気が入らないように袋詰めする。ただし、漬け床が呼吸できるように、密封はしない。
- 信州味噌・「武田味噌醸造所」の協力をあおぐ。麴は、「中之条の麴屋」、酒粕は川場村の「永井酒造」のものを、原材料として検討する。

※ 「隠し包丁」で割く高級製品を検討したく・・・+@50円程度

6) 岩魚風味の舐め味噌シリーズの商品化

- 乾燥イワナの半端製品を使って、製造する。
- いくつかのタイプの舐め味噌をシリーズ化し、バリエーションのある商品とする。
- 各パックは・・・@150g程度とし、「一般用：2種：300g」「ギフト用：3種：450g」のコンビネーションで販売する。
- 味のバリエーションについては・・・次の5種の開発を試みる。
 - ① 粒々フレーク岩魚入りの舐め味噌（甘め）
 - ② 南蛮味の岩魚舐め味噌（唐辛子の辛め）
 - ③ 山椒風味の岩魚舐め味噌（山椒の風味）
 - ④ 露味噌味の岩魚舐め味噌（苦みあり）
 - ⑤ ワサビ風味の岩魚舐め味噌（ツン辛味）
- つくり方はこれまで通り・・・大まかには・・・次の手順。



- ✿ 干し岩魚を解体して、身を取りだしフレークにする・・製品ごとに、身の砕き方を工夫し、舌触りの変化を定着させる。
- ✿ フレークを鍋で乾煎りする。この時に、いろいろな工夫（具の扱いなど）をし、製品ごとに定着させる。
- ✿ 味噌は、武田味噌から2タイプを用意し、製品ごとに調合を工夫する。
- ✿ 砂糖・味醂・味噌を油炒りしてから、フレーバーペーストになった岩魚を入れて練り、完成させる。

- 材料の調合割合は、詩作品の製造・販売を経て、定着させる。
- 完成品は、袋にパッキングして販売する。・・瓶詰は避ける。
- 他の食品加工事業者に委託して製造する方式を検討する。

7) 生きたままの岩魚の販売



- 原則として、オアシスの岩魚畜養池からつり上げて、釣れた魚をお買い上げいただく。
- 10尾以上の場合には、生簀から網ですくい、サイズをそろえて販売することも可。
- 販売場所は、オアシスの池のある孀恋養魚センター内で、取引する。
- なお消費者からの直接的な注文販売（直販）であって、お買い求めいただくお客様からの要請があるときに限り、オアシスのスタッフが孀恋の池で魚を水揚げしてから、お客様に成り代わって魚を捌き納品することがある。この場合は、お客様の行う作業の代行であるので、1尾当たり@50円の作業賃を別途、申し受けることとする。
- 遠方のお客様には、生きた魚と真水とを袋に入れ酸素を注入し、宅急便にて発送することを受託する。この取引については、宅配便が確実に翌日には配達されるエリアに限定して、注文をお受けする。

以上

岩魚の料理 アラカルト（仙味漫膳 風）



BBQ(塩焼)



岩魚の皮のスープ



豆腐に岩魚の舐め味噌



イワナ酒



唐揚げ



岩魚の姿寿司



岩魚 素焼き



山椒風味の佃煮風 煮魚



岩魚の釜めし



岩魚の麴漬け (生)



岩魚の煮豆腐



岩魚 南蛮漬け



岩魚 (切身) 天麩羅



背開き岩魚の一夜干し (生)



岩魚骨センベイ