



たらこ

王 霞
WANG XIA

私は、研修生として北海道小樽市にある(株)東京キタイチと言う食品工場で水産物を加工しています。

仕事を始めた当初は、日本の食品の管理や厳しさに驚きました。衛生問題一つにしても検査で合格しない物は、全て工場内では使用出来ません。(例えばナイフ、まな板、タオル等)最初は戸惑いましたが、今は工場内のルールとして理解出来る様に成りました。

「たらこ」の原料はスケツダラの卵です。私の工場で使用している卵は全てロシア、アメリカ、韓国から輸入した物を使用しています。毎日、その日に使う分だけ原料を解凍します。樽に解凍した卵と塩を入れ馴染んだら調味液を入れ味を付けます。その樽を専門の機械に乗せ約18時間漬け込みます。「たらこ」と言ってもお客様の要望で、有色、無色、近海、明太子とさまざま商品に生まれ変わります。作業は全て一緒に出来ないので、一つの作業が終わる度に器具を洗浄、殺菌し各自が責任を持って保管しています。

職場について説明すると、大きく4つに分かれます。1番目は、原料を解凍し漬け込む「仕込み」班です。この仕事は力仕事でとても体力を使う作業ばかりです。2番目は、漬け上がった「たらこ」を選別する「水上げ」班です。この作業は日本人でもベテランのパートさんが担

当しています。1腹1腹大きさ毎に訳、ゴミや異物を取り除いて行きます。

3番目は、私たちが担当している「整形」班です。お客様に併せて色や形、グラム数を決め、形を整え、それをトレーに乗せて行きます。この時に見た目の美しさが大事だと指導を受けています。4番目は出来たパックを処理する「梱包」班です。商品の最終検査なのでとても大事なラインです。出来上がった商品を金属探知機に通し針や異物を検査します。次にウエイトチェツカーにかけ重さをチェックします。会社では5gの誤差で弾かれてしまいます。最後にもう一度、目視でチェックします。色の違いや胆汁が付着して無いかなどを見ます。

全ての過程は、面倒臭いですが、私の工場の「たらこ」には自信があります。それは、働いている人、全てがいきいきと仕事をしているからです。私の両手で綺麗なたらこを作ってスーパーで色々な人が美味しいと言ってくれるのが嬉しいです。これからもこの仕事を頑張っていきたいと思います。

・区分	技能実習生
・国籍	中国
・職種	非加熱性水産加工食品製造業
・受入れ企業	株式会社東京キタイチ
・受入れ団体	ぎょれん協同会社事業協同組合