

フィリピン庶民の主食的存在

MEGA 缶詰工場見学



■はじめに

フィリピンでポピュラーな「イワシの缶詰」を食べた事がありますか？フィリピンは熱帯の海に囲まれ、イワシが豊富に獲れる国です。スペインやアメリカの統治時代を経て缶詰技術が導入され、冷蔵庫がなくても保存できる利便性、安価で栄養価が高いことから、イワシの缶詰は庶民の食卓に欠かせない存在となりました。

今回は、そんなイワシ缶詰の代表的ブランド「Mega Prime Foods Inc. (以下 MEGA)」の工場を取材する機会に恵まれました。実際に工場を見学し、企業理念の素晴らしさや衛生管理に感動。見学後には、思わず商品を購入してしまったほどです。

本記事では、MEGA の魅力やフィリピンの食文化の一端を、皆さまにお届けできればと思います。

■工場について

今回、バタンガスにある MEGA 社のイワシ缶詰工場を訪問しました。MEGA はフィリピン国内に 3 つの工場を持ち、それぞれ異なる地域で操業しています。バタンガス工場のほか、他の島にも工場があり、地域ごとに異なる漁場からイワシを仕入れているそうです。

工場は平日と土曜日の週 5 日、24 時間体制で稼働しており、バタンガス工場には毎分 500 個の缶詰を製造できるラインが導入されています。この工場では、主にビコール地方で水揚げされたイワシが 12 時間以内に加工されています。

興味深かったのは、年間 12 か月のうち 3 か月間はイワシ漁を休止しているという点です。これは、イワシを「神からの恵み」として大切にし、資源を採りすぎないようにコントロールするため、そして幼魚が成魚になるのを待つためだそうです。持続可能な漁業への真摯な姿勢に、深く感銘を受けました。

●～持続可能な漁業のために●

3 か月間の禁漁期間で資源を守る

排水は工場に設置されている濾過装置で浄化して排水

■イワシが缶詰になるまで

【ステップ1】イワシ漁

- 1) ソナーボートで海中のイワシの群れを探知
- 2) キャッチャーボートでイワシの群れを一気に捕獲
- 3) 捕獲したイワシは氷とともにキャリアボートで工場へ運搬

イワシ漁は、以下の4種類の船がチームとなって行われる

ソナーボート（探知）

ライトボート（集魚灯で魚を集める）

キャッチャーボート（捕獲）

キャリアボート（運搬）



【ステップ2】受入から加工

●受入

- 1) 品質チェック（外観・温度など）
- 2) 冷水で洗浄（氷入りの水で鮮度を保つ）
- 3) 自動仕分け（大きさ別に分類）
- 4) 内臓除去・頭尾のカット（自動+手作業）
- 5) 滅菌済みの缶に詰める（同じ数・重量で）
- 6) 下調理（余分な水分や油を除去）
- 7) MEGA 特製ソースを調合（レシピは企業秘密！）

- 8) ソースを缶に充填
- 9) 缶を密閉・ラベル貼付・エンボス加工
- 10) 密閉済み缶の洗浄、X線で中身の確認
- 11) 1時間の加圧加熱処理（無菌状態に仕上げる）

**●ここがポイント ～受入れから加工まで～
内臓処理は自動+手作業のハイブリッド！**

自動処理と手作業を併用して丁寧に取り除かれています。

トマトソースのレシピは企業秘密！

味の決め手となるトマトソースの調合は、なんと社内でも限られた人しか知らないトップシークレット。

鮮度へのこだわりがすごい！

MEGAでは、漁獲からわずか12時間以内に加工を完了。無添加と鮮度を追求した体制が、品質の高さを支えています。



■裏側レポート ～MEGA 工場の舞台裏に潜入！～

今回の取材では、イワシ缶詰で有名な MEGA のボタンガス工場を訪問しました。実はこの工場、イワシだけでなく「ナタデココの缶詰」も製造しているんです！

ナタデココの製造工程は、イワシとは対照的に完全手作業で行われており、ひとつひとつ丁寧に充填されている様子が印象的でした。

工場内のオフィスエリアも見どころ満載。リサーチ部門には、他社製品の食品がずらりと並び、日々の研究に活用されている様子がうかがえました。まさに“食の研究室”といった雰囲気です。

さらに、品質管理部門にはラボラトリー（検査室）があり、製品はバッチごとに厳しい品質検査を受けているとのこと。安心・安全な商品づくりの裏には、こうした地道な努力があるのだと実感しました。

●ここがポイント！～印象に残るフィリピン人らしさ～

工場見学中、作業中の従業員の方々が笑顔で手を振ってくれました。

日本の工場では、見学者に手を振ることはあまりなく、黙々と作業に集中している印象が強いですが、ここでは違いました。

「Hi!」と笑顔で手を振るその姿に、フィリピンの人々の明るさと温かさを感じ、思わずこちらも笑顔に。

■体験型展示エリア

工場内には『Senses of the Sea』という体験型ミュージアムが併設されており、缶詰の工場ラインや漁船が子供サイズで再現されています。動くギミックで子どもたちが遊びながら海や魚について学べる工夫がされています。



●ここがポイント！～五感で楽しく学ぶ～

ミュージアム内には原寸大の模型があり、どのような雰囲気で行われているかが分かります。

また、イワシ漁、缶詰工場の工程や社会貢献などもショートビデオで放映されており、見て触って聞いて学べるマニラ近郊の子供向けミュージアムの中では質の高い場所であると感じました。

■販売コーナー

MEGA の製品が集まった購買コーナー。キノコやニンジンなど生薬の入ったコーヒーやオイスターソースも作っています！



フィリピンでは、火を使わず、缶詰を開けて調理せずにご飯と一緒に食べる人が多いようです。手軽にそのままでもよし、パスタなどに自由自在にアレンジしてもよし。忙しい共働き家庭の食卓の強い味方です。

缶詰以外にも調味料やジュースなど幅広い商品があります。ナタデココ缶は、ウベやパンダンなど7種類ものフレーバーがあり、デザートとして楽しめます。フィリピン人は手作りのコーヒーゼリーに入れたりするそうです。

皆さんも、MEGA の製品をお近くのスーパーで見つけたら、是非手に取ってみてください。食卓のバリエーションが広がること請け合いです。

— まぶはい編集委員による試食レポ —

販売コーナーで案内人の Aprilyn さんおすすめの商品をいくつか購入し、後日実際に食べてみました。

MEGA Sardine in Tomato Sauce

シグネチャーのトマトソース漬けのイワシ缶詰です。

火を通さずに食べると少し魚の臭みを感じられるので、調理することをお勧めします。

今回は、スープに仕立てました。刻んだ玉ねぎとニンニクをオリーブオイルで炒めて水を適量加え、チンゲン菜(お好みに合わせて他の青菜でも可)とイワシ缶を汁ごと投入します。しょう油で味を調べて出来上がりです！

比較的あっさりしていて、飽きのこないお味です。秘伝のトマトソースとしょう油が絶妙にマッチし、イワシの癖も感じられません。魚が苦手なお子さんでも美味しく食べられるのではないのでしょうか。



MEGA Tuna (Smokey BBQ)

フィリピン人風に、白いご飯と一緒にそのまま食べてみました。スモークバーベキューの風味がしっかりついたソースにツナが浸かっている、ご飯と一緒に食べても濃い味がガツンと主張してきます。正直日本人には馴染みにくい食べ方かもしれません…。

ソースはしっかり切って、ツナをレタスや薄切りの玉ねぎと一緒にパンに挟んで食べたなら美味しそうだと思いました。チーズと共にクラッカーに載せたりしたら、お酒のお供にもなりそうです。



MEGA Tuna (Spanish Style)

フィリピン人ヘルパーさんのお薦めに従い、パスタ料理にしてみました。

刻んだ玉ねぎとニンニクをフライパンで熱したオリーブオイルに入れ、香りが立ったらあらかじめ茹でておいたパスタとツナ缶を加えます。

最後に、塩コショウで味を調べて出来上がりです。

お好みでトマトや茸を入れても美味しそうです。

今回は、ペペロンチーノのような感じの大満足の一品になりました。



ジュース (Primo Red/White Grape Sparkling Juice)

炭酸入りで白ぶどう、赤ぶどうの2種類あります。赤ぶどうの方は少し酸味が感じられ、より大人向けです。ボトルに高級感があり、ちょっとしたパーティーにぴったりです。

写真は、MEGA のホームページより(赤葡萄の方です)。ホームページでは、このジュースを使ったノンアルコールのサングリアのレシピが紹介されています。



MEGA トリビアクイズ

突然ですが、ここで MEGA についてのトリビアクイズです♪

Q1. 一つの MEGA イワシ缶詰を作るのに、どのくらい時間がかかるでしょうか？

A: イワシの水揚げから缶詰まで、わずか 12 時間です！鮮度へのこだわりが伺えます。

Q2. MEGA の工場ですべての日に生産されるイワシ缶詰の数は？

A: なんとその数、最大で 300 万個にも達します！

Q3. MEGA の看板商品であるイワシ缶詰に含まれる主な栄養は？

A: オメガ 3、カルシウム、たんぱく質、リコピン、鉄分など、栄養豊富です。毎日の食事に積極的に取り入れたいですね。


Q4. MEGA はどのくらいの数の漁師を抱えているのでしょうか？

A: 800 人以上です。ちなみに、生産ラインでは 3,000 人以上の人が働いています。

Q5. MEGA が保有するギネス世界記録は？

A: 2020 年に、70,638 個もの MEGA イワシ缶詰を使用して「缶を積み上げて作る構築物」の高さ世界一(約 5.8 メートル)を達成しました。

CONGRATULATIONS!



Mega Global Corporation
Brgy. Veinte Reales

GUINNESS WORLD RECORD HOLDER
for setting the tallest tin-can structure (19 ft. 4.5 in) using Mega Sardines cans





Photo: Guinness World Records

 **Tayo na, Valenzuela!**
tayo-na.ph | info@tayo-na.ph | Valenzuela City | @tayo-na.ph | #tayo-na-ph | Tayo na City

クイズはいかがでしたでしょうか？

ユニークなギネス記録に挑戦する MEGA の遊び心には、親しみを感じますね♪

■見学を終えて

創業 25 年を迎える Mega の多彩な製品は、フィリピン国民に広く親しまれています。今回の工場見学で、長年にわたり愛される理由がよくわかりました。品質への誠実な取り組みや、圧倒的な生産力を支える数々の工夫が随所に見られたためです。特に、「神の意思や導きを信じ、尊重する」「たとえ誰も見ていなくても、公正さと正直をもって行動する」などのコア・バリューが、ものづくりへの真摯な姿勢を支えていると感じました。

By 編集委員 A.O & Y.F

※ **Mega Prime Foods Inc.では、工場見学ツアーができます。**

学校の社会科見学やカンパニーアウトティングにいかがでしょうか？

場所：Maharlika Highway, Brgy. San Antonio, Sto. Tomas, Batangas
(BGC から車で1時間半程度)

Admission fee (事前支払い)：

150 ペソ/1 名 (イワシ缶のお土産つき)と

300 ペソ/1 名 (ギフトパックつき)の2つのコースあり

【注意事項】

- 見学者はノースリーブ、短パン、スカート、スリッポンタイプの靴の着用不可
- 最少人数 30 名
- 工場の製造ラインは撮影禁止



※ **予約・お問い合わせ**

担当者の Ms. Aprilyn にお問い合わせ下さい。

Ms. Aprilyn Santiago (Admin Assistant)

0994-801-5251

aasantiago@megasardines.com

～参加者の声～ 『メガの工場見学』

船場 陽貴

工場見学と聞いて、はじめはむずかしくてよくわからないのではないかと心配したけれど、子供も遊びながら楽しく学べる仕かけがあつて良かったです。また、案内の方も色々なしつ問に親切に答えてくれました。

キャッチしてアミにためたいわしを吸いこんで、運ばんする船に送りこむバキュームの器具が展示してあり、面白かったです。

工場のいたるところに、神への尊敬や環境を大切にするやさしい気持ちが表れていたと思います。そしてびっくりするほど清けつでにおいも全然しませんでした。

工場はBGCからずいぶん遠いなと思いましたが、海でとった魚を新せんうちにすばやく缶詰にするため海から遠くないところに立っているとわかればなっとくです。

魚はあまり好きではなかったですが、どうせ食べるならこの工場のようなところで作られているものを食べたいと思いました。

