

マサバで作る～月花さば水煮缶～

ペーパークラフトシリーズ No. 1

英名：chub mackerel
学名：Scomber japonicus
分類：スズキ目 サバ科
別称：ヒラサバ、ホンサバ



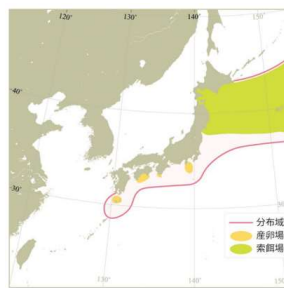
日本でサバといえば、マサバとゴマサバの2種類。近年は漁獲量や流通量で、ゴマサバよりマサバの方が多くなっています。秋から冬にかけて脂がのって美味しいといわれているのは、主にマサバを指しています。これは産卵期である春に向けて、栄養を蓄えるためです。

マサバの分布域から太平洋系群と対馬暖流系群の2系統に分け、資源管理が行われています。

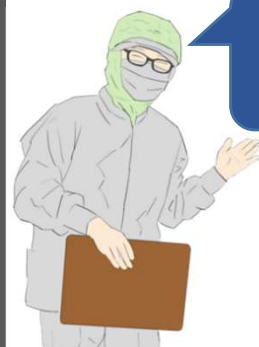
数量が多く、また日本の消費者やサバの加工場が多くある産地にとって影響が大きいのが太平洋系群のマサバです。

太平洋系群のマサバは、八戸ではシメサバ

や缶詰、銚子では塩サバなどの加工品が有名です。鮮魚や加工品として日本で消費されるだけでなく、アジア・アフリカ等への輸出もされています。



マサバ太平洋系群分布図

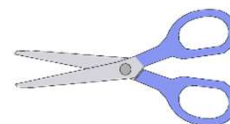


缶詰工場の鯖田です。
作る前に必ず
お読みください！

- ・組み立てに入る前に、説明書をよく見て、全体の流れをつかんでください。
- ・刃物を使用する際は、十分に気を付けてください。

下記の道具を用意してください

はさみ



カッター

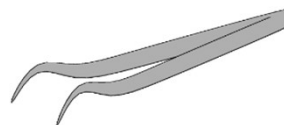


のり

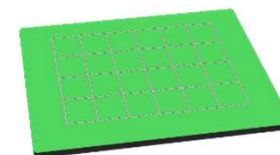


あると便利な道具

ピンセット



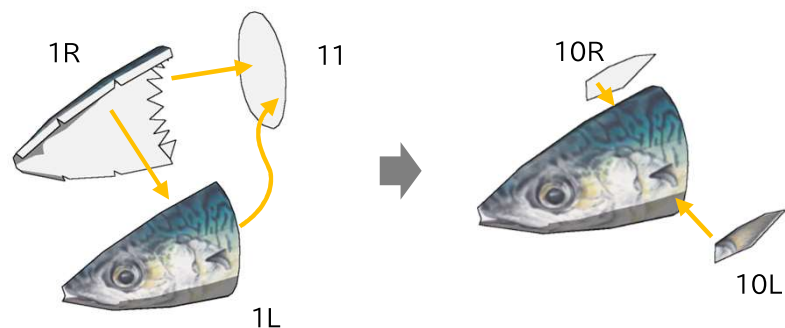
カッティングマット



このペーパークラフトは、マサバ1尾を細部にまでこだわり再現したもので、マルハニチロの「月花さば水煮缶」を、組み立てたマサバで作る仕立てとなっております。

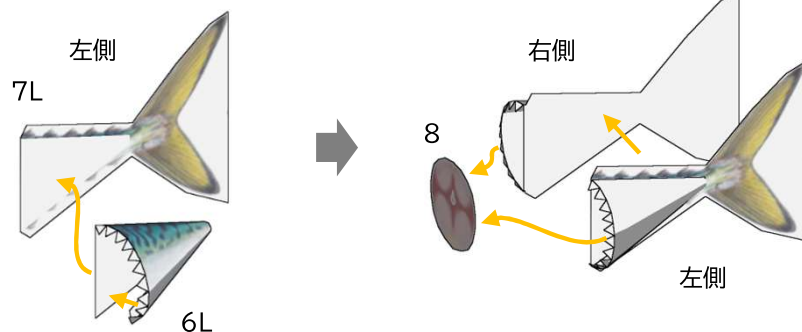
5ページ目から8ページまでをA4用紙に片面に印刷し、ご使用ください。所要目安時間は3時間です。各パーツを切り抜くところなど、細かな作業が発生しますが、マサバ好きのみなさま、是非チャレンジしてみてくださいね♪

1 頭部の組み立て



*1Lと1Rを作成してから11に接着します。

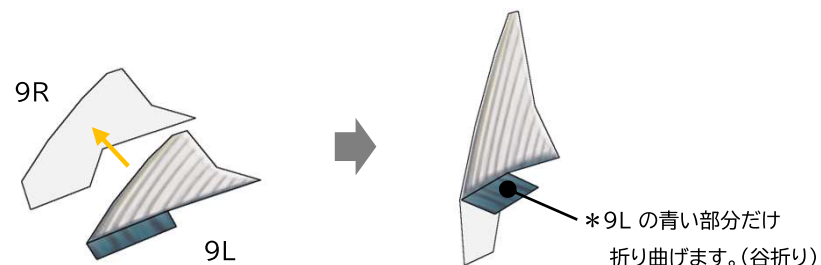
2 尾部の組み立て



*右側(6R、7R)も同じように作ります。
*6Lを作成してから7Lに接着します。

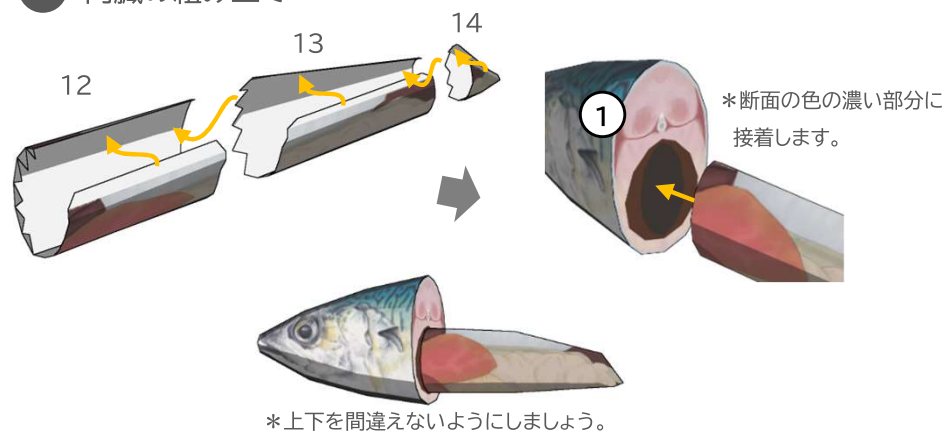
*右側と左側を接着してから8を接着します。

3 背びれの組み立て



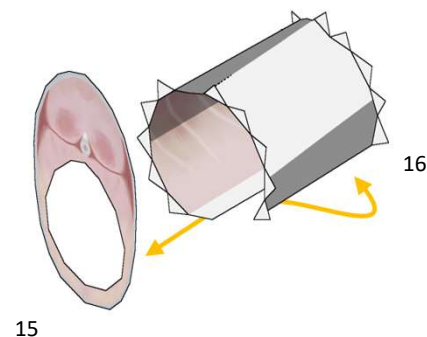
*9Lの青い部分だけ
折り曲げます。(谷折り)

4 内臓の組み立て



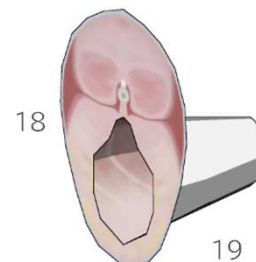
*上下を間違えないようにしましょう。

5 切り身(前)の内壁の組み立て



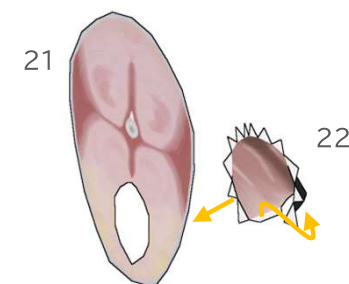
*16は印刷面を内側にして丸めます。
*16を作成してから15を接着します。

6 切り身(中)の内壁の組み立て

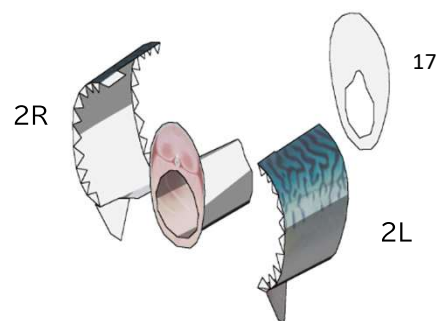


*⑤と同じように作ります。

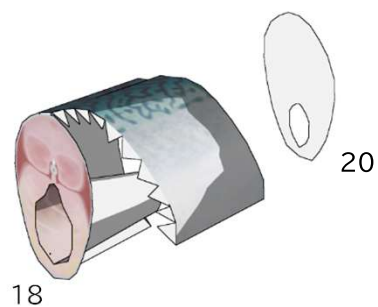
7 切り身(後)の内壁の組み立て



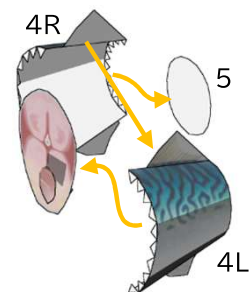
8 切り身(前)の組み立て



9 切り身(中)の組み立て



10 切り身(後)の組み立て



このあと、缶詰づくりのパートに入りますよ！

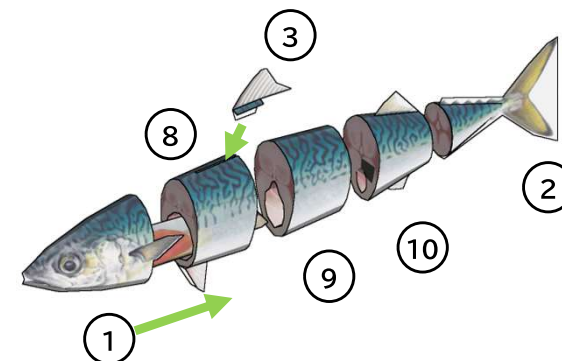


マサバ姿イラスト・Takahashi etsuko

11 缶の組み立て

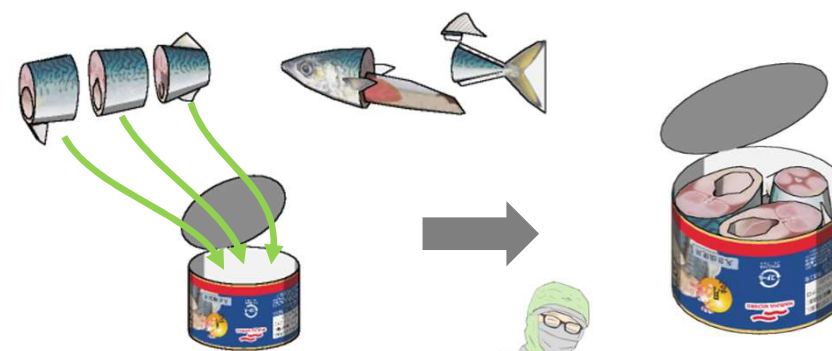


12 各パーツの組み合わせ



→ 接着しないでください。

13 缶への詰め方



→ 接着しないでください。



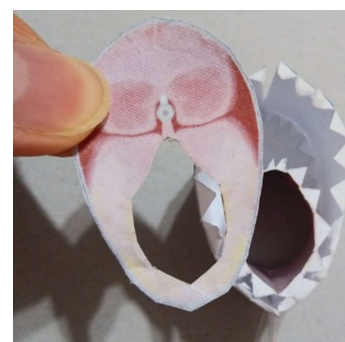
出来上がりです！

難しいところは写真を参考にしてみてください

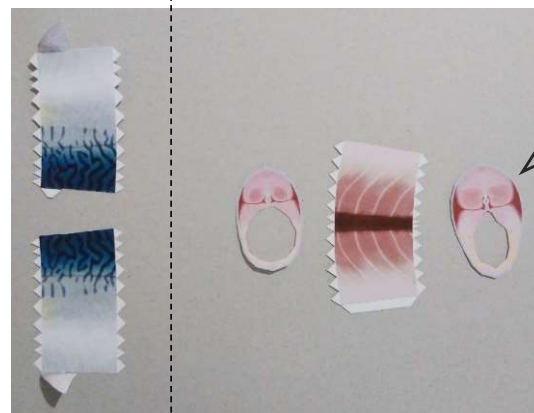
5 ～ 10 切り身の組み立て方



LとRのパーツを貼り合わせます。



LとRのパーツを巻き付けるように貼り合わせます。最後に後方の身のパーツで蓋をしたら切り身の完成です。



組み立てるパーツを切り出します。
途中までは外側と内側は別々に組み立てます。



空洞内部を筒状に貼り付けます。

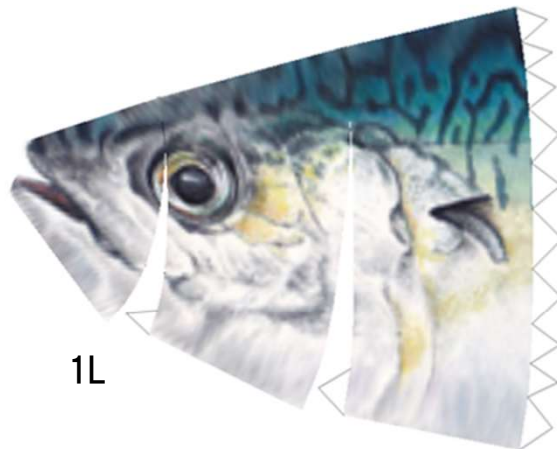
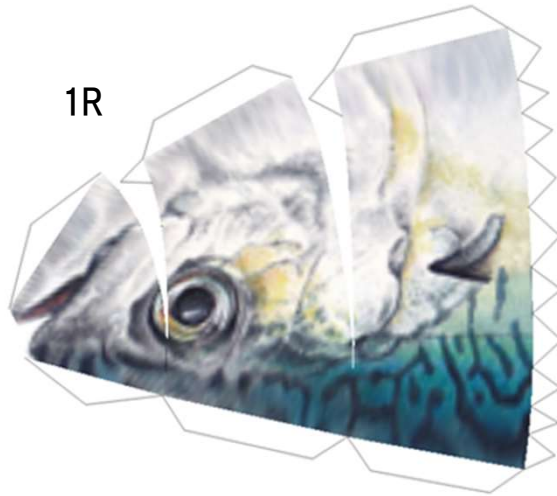


空洞内部ののりしろと、くり抜いた穴が一致するように貼り合わせます。**前方の身の部分だけを貼り付けます。**



15、17、18、20、21の茶色部分は内臓が入る空洞です。一つ一つのパーツに切り離す前にカッター等で空洞の部分を切り取ると簡単です。

頭部



切り身・前1

2R

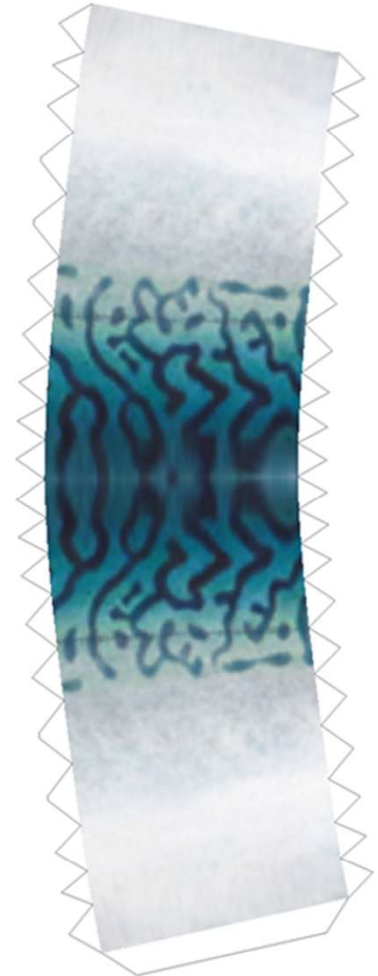


2L

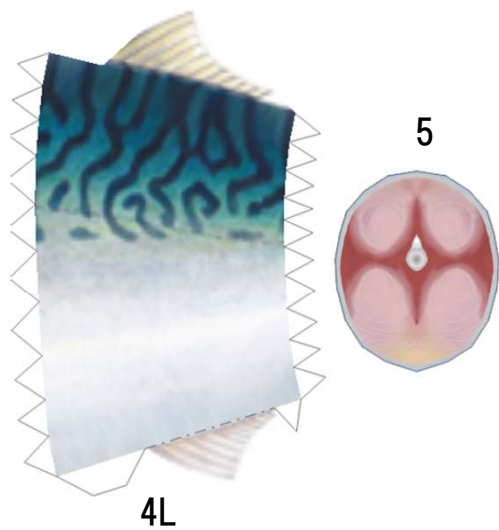


切り身・中1

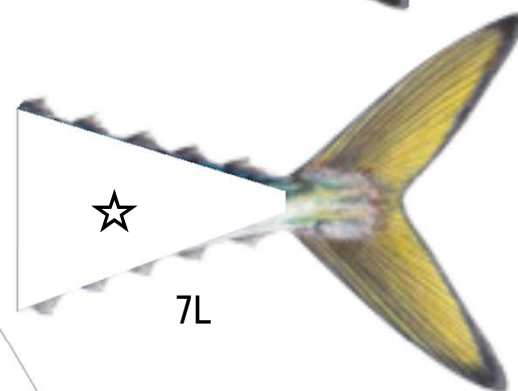
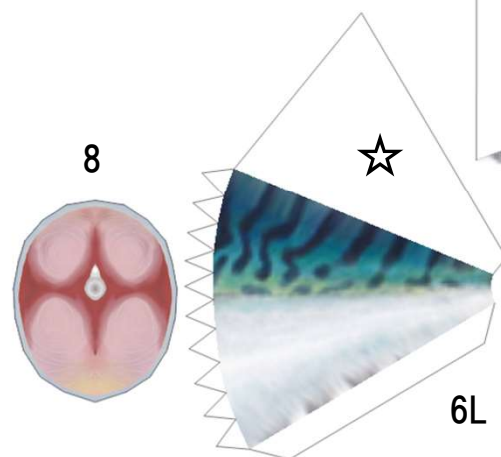
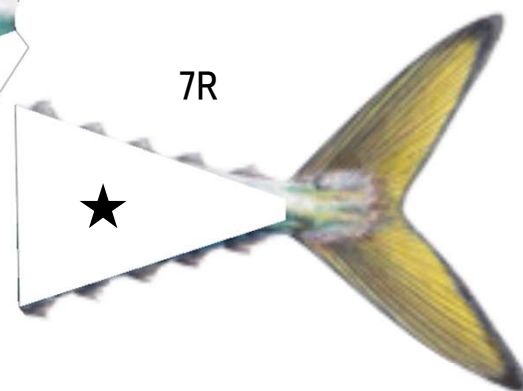
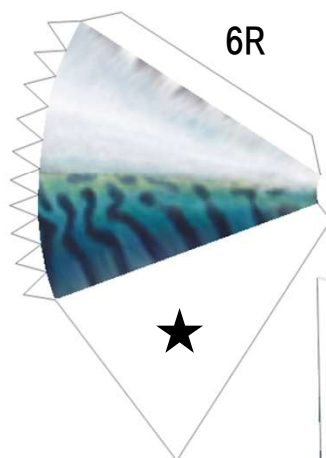
3



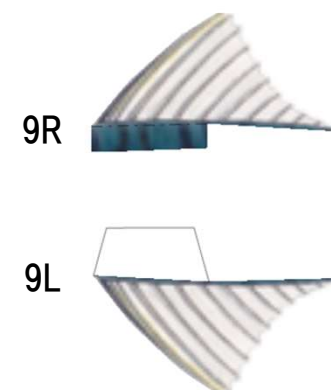
切り身・後1



尾部



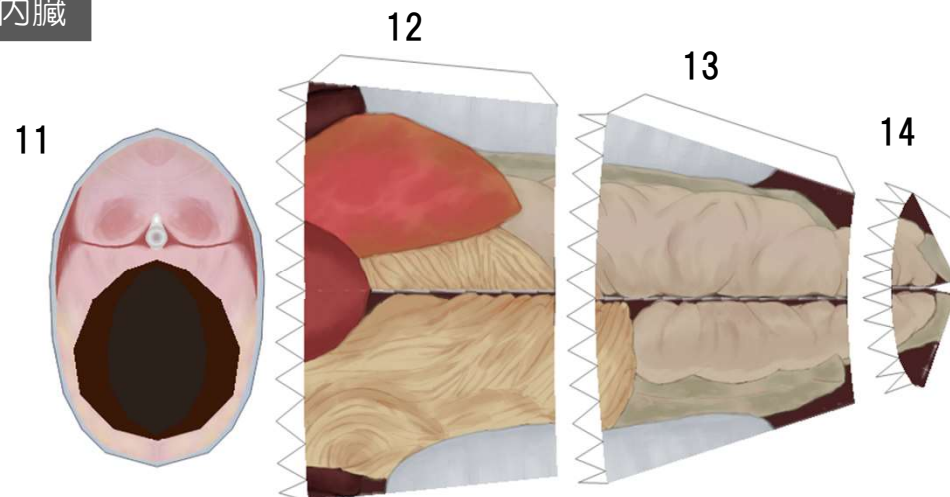
背びれ



胸びれ

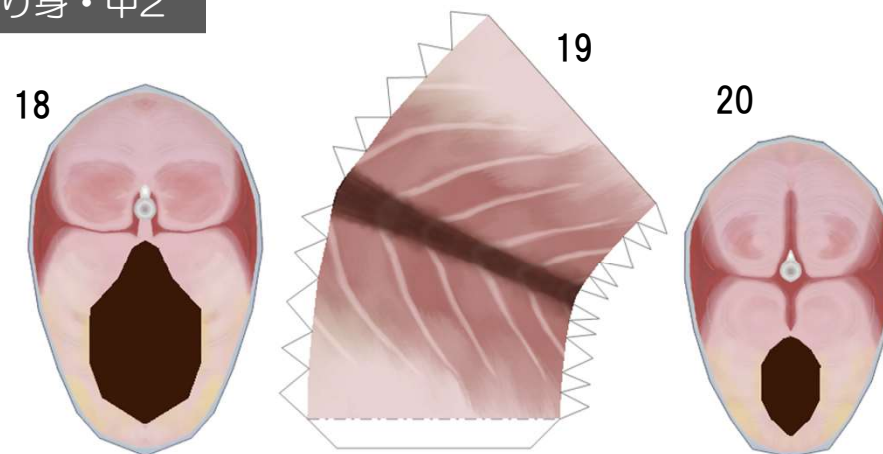


内臓



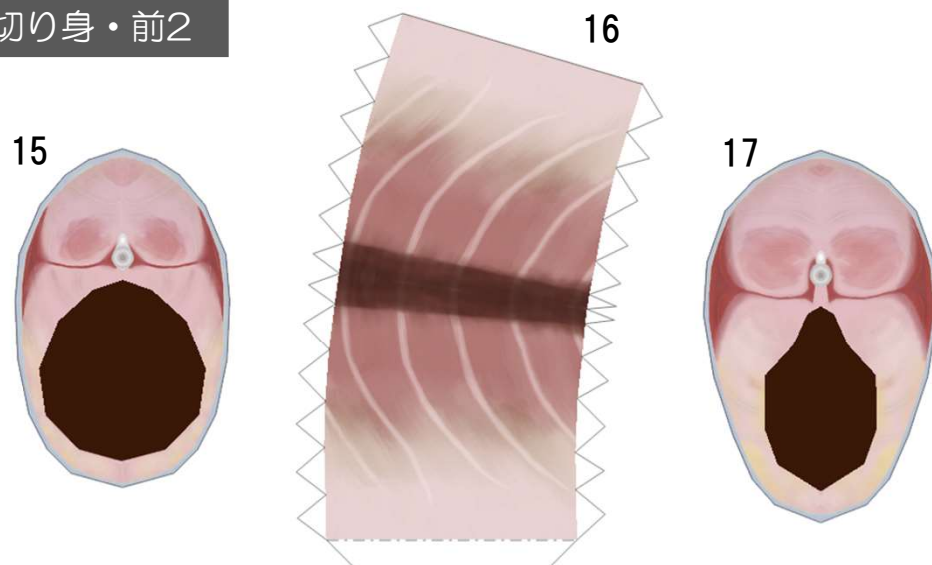
11の茶色い部分は切り抜かないでください

切り身・中2



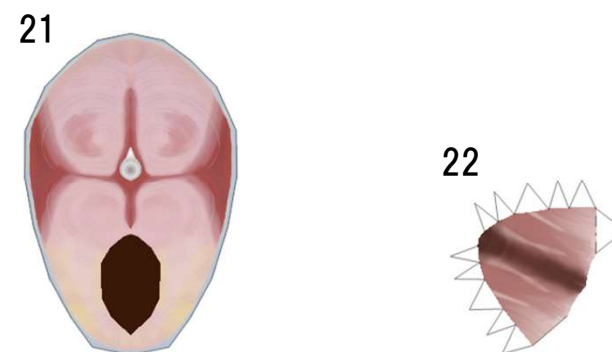
18・20の茶色い部分を切り抜いてから、各パーツを切り離してください。

切り身・前2



15・17の茶色い部分を切り抜いてから、各パーツを切り離してください。

切り身・後2



21の茶色い部分を切り抜いてから、各パーツを切り離してください。

23



× の部分を
切り抜いてください

24



25



●名称：さば水煮 ●原材料名：さば(国産)、食塩 ●内容量：200グラム ●賞味期限：
缶胴下部に記載 ●販売者：マルハニチロ
株式会社 東京都江東区豊洲3-2-20

製造所：株式会社マルハニチロ北日本 青森工場
青森県青森市港町3-2-23

△ご注意 ●切り口で手を切らないようにご注意ください。●開缶の際は、液汁の飛びはねに注意ください。●開缶後は早めに召しあがってください。●破損する恐れがありますので缶のまま湯めしないでください。●さばのひれが福に接している場合がありますので、ご注意ください。●表面に白い斑点が散在している場合がありますが、これは脂肪分ですので安心して召しあがってください。



あさかんリサイクル
はた：アルミ



天日塩使用

さば 水煮



盛りつけ例

マルハニチロ お客様相談室
☎ 0120-040826
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日・弊社指定休業日を除く)
ホームページ マルハニチロ Q 検索



* 0 8 2 6 *

栄養成分表示
1缶分(200g)当り
エネルギー 360kcal
たんぱく質 32.6g
脂 質 25.6g
炭水化物 0.0g
食塩相当量 1.4g
DHA 2,660mg
EPA 2,300mg
※ (推定値)