

水産加工品図鑑

第5章 燻製

第5章 燻製

焼き抜きかまぼこ

主原料

エソ

主生産地

山口

保存方法

10℃以下で保管する。



執筆者情報

お名前（図鑑に掲載されます）：加工 太郎

ご所属機関名（図鑑に掲載されます）：全水加工連

焼き抜きかまぼことは

焼き抜きかまぼことは、板につけた肉糊を板面からじっくりと焼きあげたもので、色が白いことから白焼き抜きかまぼこと言われる。食感は足が強く独特の歯ごたえがあり、表面に細かいちりめんじわがあることが特徴である。

以下に記載する焼き抜きかまぼこは、萩が発祥の地であり山口県の名産品である。

主な生産地

山口県日本海側の萩市、長門市を中心に下関市、防府市等で生産されている。

原料選択のポイント

高級品については、近海で漁獲されたマエソ、ワニエソが原料として使用され、鮮度の良し悪しが足の強弱を左右することから鮮度の良い原料を選ぶことが重要である。

中級品については、原料の安定確保や経済性の面から、冷凍すり身が使用される。

使用する副原料〔選択項目〕

もともとは魚肉（エソ）と塩のみで作られていたが、近年は砂糖、卵白、出汁、でん粉/調味料、保存料、リン酸塩等が加えられる。

加工技術

焼き抜きかまぼこの特徴である強い足は、独特の焼き方によって形成される。

製造工程の概略図（フローチャート）



図1 焼き抜きかまぼこの製造工程図

加工の実際（取材協力：(有)三好蒲鉾）

原料魚 近隣の萩市場に社長自らが買い付けに行き、鮮度の良いものを選んで購入する。エソが主体となるが、商品によってはレンコダイやグチ等もブレンドして使用する。水揚げが少ない時期や時化等により十分な量が確保できない場合には、他地区の市場から購入することもある。購入後も鮮度が低下しないよう、低温管理を徹底する。

頭、内臓を除去 通常は腹から割いて頭、内臓を除去するが、エソの皮を使ったごぼう巻きを別途作る時は、三枚におろして皮を引くことがある。腎臓もきれいに取り除いておく。

採肉 採肉機で魚体をプレスし、魚肉を採取する。歩留まりは50%程度。この段階のものを落し身という。

水晒し 水晒しタンクを使用。落とし身に対して5～6倍の冷水を加えて攪拌し、落とし身に含まれる血や水溶性タンパク質等を除去する。水晒しに使用する水は、温度が上昇しないよう適宜水を加える。

脱水 水切ラインユニットを使用して脱水を行う。脱水後の水分量は75～80%を目安とする。

肉挽き ミートチョッパーを使用して夾雑物を粉砕、除去し、目立たなくする。

擂潰 石臼を使用。最初に肉挽き後の身だけで粗擂を行い、その後天日塩を2～3%程度加えて塩擂を行う。原料魚の状態により肉糊の状況が異なってくるので、擂潰時間や加水量等を調整して品質を安定させる（職人としての経験や勘が必要となる）。塩擂後に副原料として有機砂糖と予め凍らせておいただし（エソだし、かつおだし、昆布だし、椎茸だし）を加えて本擂を行う。擂潰中に温度が上昇すると足の低下が起こるので、加水には水を使用する等して温度上昇を防ぐ。

成型 成型機を使用し、板付け・切断・セロファン付けを行う。セロファン付けを行うことで、加熱後の二次汚染を防止する。

焼付け ガスによる焙焼機を使用。トータルの加熱時間は35-50分。板側からじっくり加熱することで肉温の上昇速度が遅くなり、高温坐りが起きて強い足が形成される。気温や湿度、原料魚の肉質等により加熱時間、火力、蓋の有無等の調整を行う（職人としての経験や勘が必要となる）。板面からじっくり加熱した後、肉面から数分間加熱する。

冷却 送風により冷却を行う。冷めていく過程で身がキュッと引き締まり、表面に細かい「ちりめんじわ」が形成される。

包装・金属探知・保管 機械包装後金属探知機にかけ、10℃以下で保管。



写真1 原料魚（エソ）（(有)三好蒲鉾提供）



写真2 原料魚（エソ）（(有)三好蒲鉾提供）



写真3 原料魚（エソ）（(有)三好蒲鉾提供）



写真4 原料魚（エソ）（(有)三好蒲鉾提供）

加工に用いる機器

採肉機、水晒しタンク、脱水機、ミートチョッパー、擂潰機（サイレントカッター）、成型機、裁断機、焙焼機、冷却器、包装機、金属探知機

品質管理のポイント

原料魚の鮮度の良しあしが品質に影響するため、鮮度の良い原料魚を使用する。夏期においては冬期と比較して鮮度がやや低下していることから、製品作りに工夫が必要となる。

加熱前の工程において低温管理に留意するとともに、加熱後は速やかに冷却し、包装後は品温を10℃以下に保つ。

安全衛生管理のポイント〔選択項目〕

加熱工程において、製品の中心部温度を75℃以上に保つ必要があることから、中心部温度の測定、庫内温度の測定等を行う。

金属探知機により、金属片の混入がないことを確認する。

製品の形態

100～150 g 前後の商品が多い。

包装および保管方法

10℃以下で保管する。

調理方法および食べ方

板から外して適当な厚さに切り、そのまま食べる。好みにより、醤油、ワサビ、柚子胡椒などを付ける。

板付きのまま板の方からバーベキューの炭火で焼いて食べると、魚の良い香りが際立ち美味。

コラム（(有)三好蒲鉾ホームページより）

萩の調理人「九郎兵衛」が、獲れたての魚のすり身を茎に塗り焼いた物を五代藩主毛利吉元公に献上したのが、はじまりと言われています（18世紀初頭）。

屋敷で製造させ、徳川将軍家への土産として献上。

時の将軍綱吉公は、非常に満足され、長州名物として賞賛しました。

そしてこれが世間にも広がっていったのです。

その後、次第に製法も改良工夫され板付蒲鉾となり、今日の焼き抜き蒲鉾になりました。

板の下からじっくり焼き上げていく伝統の焼き抜き蒲鉾は、新鮮な地魚が豊富な萩ならではの自慢の蒲鉾です。

お殿様も愛した味と技が、今に受け継がれている萩の蒲鉾です。

昔は、すりつぶしたエソの身を松板に盛り付け、櫛の炭火で板面をゆっくりと焼き上げた後、反転して表面を急速に焼き上げる特殊な加熱方法で作られました。

この製法が、“焼き抜き”と呼ばれる所以です。

今では、炭の代わりにガスで焼き上げますが、板が反り返るほど、板の裏から遠火でじっくり加熱する製法は変わっておりません。

ああああ

いいいいい

ううう

2026年2月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

« 1月 (<https://stg.k-zukan.jp/2026/01/>)

あああ	う
えええ	あああ

Q
かまぼこって美味しいですか？

A
物によります