

水産加工品図鑑

第14章 生食製品 > 第1節 製品

第14章 生食製品 第1節 製品

昆布じめ刺身

主原料

シラエビ、ヒラメ、ホッコクアカエビ、マダラ

主生産地

富山

保存方法

冷凍保存、チルド保存

備考

伝統的加工品／一般製品



昆布じめ刺身とは

魚介類の刺身を昆布に挟み込んだもので、原料魚と昆布の旨味を味わえる富山県の郷土料理である。
(富山と昆布の関係については、本文末尾のコラムをご参照ください)

主な生産地

富山県

生産の動向・消費の動向

昆布じめ刺身の主たるものはカジキ類（地方名：サス）である。従来はマトウダイ、マダラ、ヒラメなど白身で淡泊な魚を昆布じめに加工するが多かったが、最近ではホッコクアカエビ、ホタルイカ、シラエビ（おぼろ昆布を使用）などの昆布じめ製品も製造されており、富山県では合わせて年間50 t程度が出荷されている。

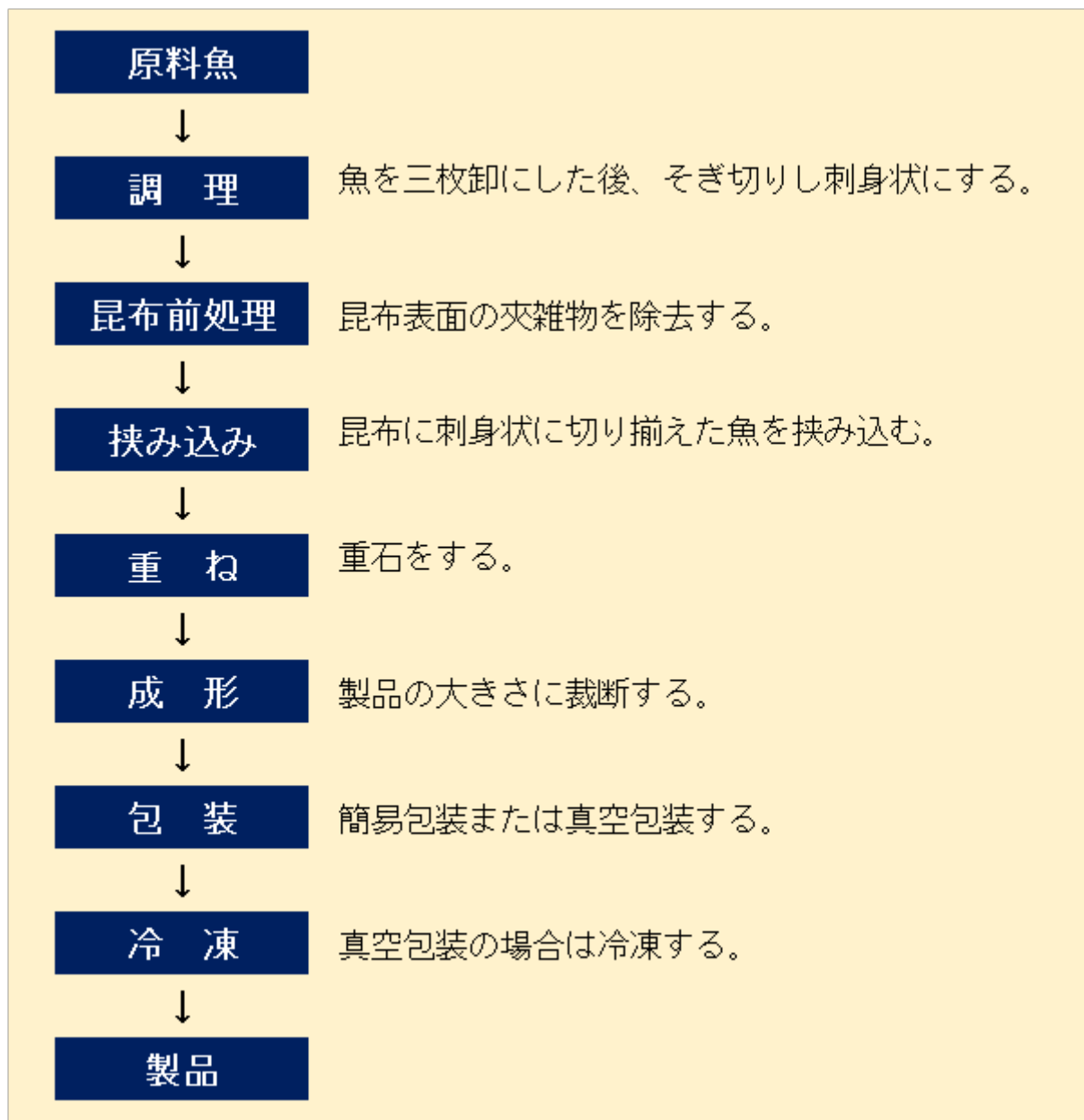
原料選択のポイント

カジキ類、シラエビ、ホッコクアカエビ（地方名アマエビ）、ヤリイカ、マダラ、トビウオ等を使用する。脂質含量が少なく、淡泊な味の魚介類を原料としている。

加工技術

原料魚を昆布に挟み込むことで昆布の旨味を浸透させている。昆布が余分な水分を吸収することで乾燥、ドリップ流出を防止している。さらに昆布が刺身に密着し表面が露出しないため、酸化による劣化を防止している。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料魚** カジキ類の使用量が最も多く、昆布じめ刺身の60%程度を占めている。
- **調理** カジキ類は、柵どり（写真1）後にスライスする（写真2）。その他の魚では、原料魚を三枚おろしにした後、そぎ切りして刺身状にする。



写真1 昆布じめに用いるカジキ類の柵どり （㈱葵食品提供）



写真2 原料のスライス （㈱葵食品提供）

- **昆布の前処理** 食酢で昆布に付着している夾雑物を除去するとともに、昆布を柔らかくする場合もある（写真3）。使用する昆布は北海道（道南）の昆布である。

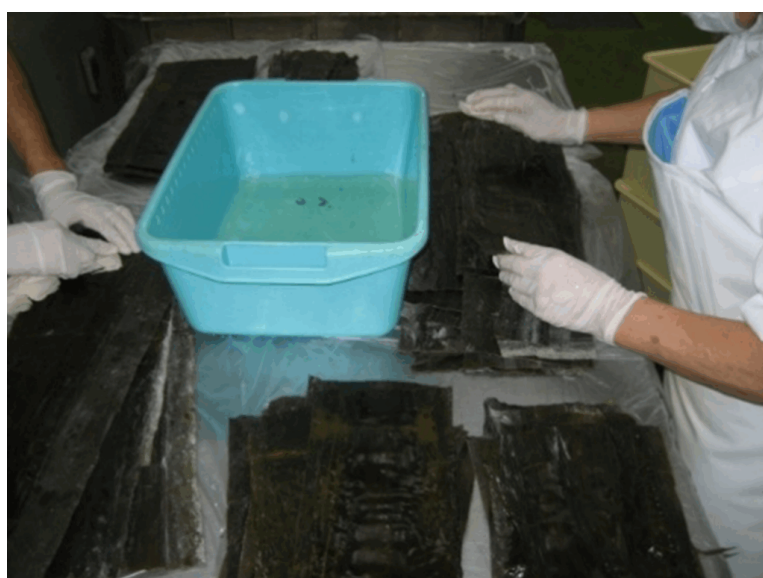


写真3 昆布の前処理 （㈱葵食品提供）

- **挟み込み** 昆布に刺身状に切り揃えた魚を挟み込む（写真4～7）



写真4 原料（カジキ）の挟み込み （㈱葵食品提供）



写真5 原料（カジキ）の挟み込み （㈱葵食品提供）



写真6 原料の挟み込み （㈱葵食品提供）



写真7 原料（アマエビ）の挟み込み （㈱葵食品提供）

- **重ね** 軽く重石をする（写真8）。魚種により味の浸透具合が異なるので重石をしない場合もある。



写真8 重ね (㈱葵食品提供)

- **成形** 製品の大きさに裁断する(写真9)。



写真9 裁断 (㈱葵食品提供)

- **包装** 簡易包装(写真10)または、真空包装する(写真11)。



写真10 簡易包装 (㈱葵食品提供)



写真11 真空包装 (㈱葵食品提供)

加工に用いる機器

包丁の代わりにスライサー、裁断機を使用するメーカーもある。

品質管理のポイント

原料の搬入から製造工程を通して低温管理（5℃以下）を行うことにより、細菌の増殖やヒスタミン

の生成を防止する。

包装および保管方法

簡易包装のものは冷蔵(0~10℃)で、真空包装のものは冷凍(-18℃)で流通し、保存期間はそれぞれ5日以内、30日以内である。

調理方法および食べ方

食べ方としては、昆布を外してわさび、しょうが醤油で食す。外した昆布はそのまま食べても良いが、細く刻んで酢の物や佃煮、サラダなどにも使える。（写真12～14）。



写真12 製品の食べ方 （㈱葵食品提供）



写真13 製品の盛り付け （㈱葵食品提供）



写真14 製品の盛り付け （㈱葵食品提供）



写真15 新規製品（㈱葵食品提供）



写真16 新規製品（㈱葵食品提供）



写真17 新規製品（㈱葵食品提供）



写真18 新規製品（㈱葵食品提供）

コラム

「富山と昆布の関係」

富山県は1人当たりの昆布消費量、消費金額ともに全国トップレベルである。富山と昆布の関係は古く、南北朝時代から北海道（道南）より昆布が運ばれていたようである。その後、江戸時代になると北前船（きたまえぶね）を所有し交易業を営む有力な船問屋が台頭し、北海道との往来がより盛んになった。当時、主として米と引き替えに昆布やニシンを運んでいた。昆布じめ刺身は江戸時代に郷土料理として定着し、当初は刺身を昆布で巻いていた。昆布じめ以外にも、昆布巻きかまぼこ、昆布の佃煮、にしんの昆布巻き、とろろ昆布、おぼろ昆布など、昆布を利用した加工品が富山県で多い理由は、このような歴史的な背景があるためと考えられる。

(富山県農林水産総合技術センター食品研究所 原田恭行
富山県農林水産総合技術センター水産研究所 小善圭一)

水産加工品図鑑 - Japanese Aquatic Food Products and Processing

© 2025 suisankakohin.zukan