

第7節 佃煮

1. 沿革及び種類

佃煮は¹⁾、保存を目的に魚介藻類，農畜産物などから作る加工食品である。原料は，なま物を使用する場合と，乾物を使用する場合とがある。一般に小型魚はそのまま，大型魚は調理して可食部だけが使われ，酒の肴，ご飯の副食，お茶うけなどとして食べる。

佃煮は²⁾，江戸時代（1603～1867年）に江戸の佃島の漁夫が作っていた小魚の塩煮が始まりで，江戸時代末期に佃煮という名前で市販されたといわれる。佃煮が一般に普及したのは明治時代（1868～1912年）に入ってからで，調味料の種類や配合割合を各地の消費者の好みにあわせて製造するようになり，甘味料は水飴から砂糖へ，調味料は醤油から化学調味料，食塩へと徐々に変わる傾向を見せながら現在に至っている。佃煮といっても，醤油が中心の味付けである時雨煮（例：三重県のしぐれはまぐり），甘味料として水飴を大量に使う飴煮（例：北海道のあられ佃煮），甘味料を大量に使い甘口とした甘露煮（例：茨城県のふな甘露煮），やや辛口の佃煮に至るまでさまざまであるが，ここで述べるのは狭い意味での佃煮についてである。

2. 技術の現況と今後の課題²⁾

1) 原料

佃煮が作り始められたころは，エビ，ハゼ，シラウオ，アミ，ハマグリ，アサリなどの沿岸の小魚や小貝が主として使われたが，その後は新鮮な淡水魚であるゴリ，フナ，マス，海藻のこんぶ，ノリ（ヒトエグサ），乾燥物である煮干し，けずりぶし，もみ肉，するめ，マグロやカツオの肉を小さなさいの目に切った物（角煮の原料）などが使われるようになった。

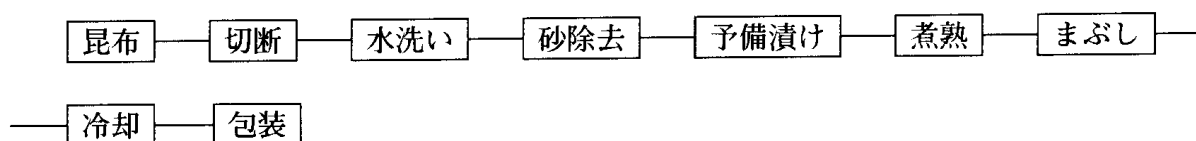
2) 製法

佃煮の品質を左右するのは，原料の鮮度，形，および調味料の品質である。鮮魚，乾物のいずれを原料に用いる場合でも，原料を水で良く洗って汚物を除き，水切りする。次に醤油，砂糖，水飴などからなる調味液に入れて煮込むが，煮込み方法は原料や製造業者により多少異なる。煮込み回数は1～3回である。

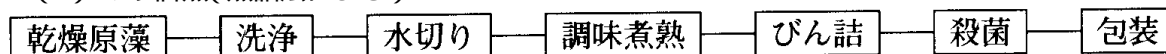
煮込み方法には，主にいか製品などのように形の崩れにくい原料を使うときに行われる煎付法，コウナゴ，エビ，アミ，シラウオなどの煮干しまたは素干しのようになり，調味液が内部に浸透しにくい原料を使うときに行われる煮詰法，なま原料または焼干しわかさぎのように形がくずれやすい原料を煮込むときに用いる浮し煮法などがある。

調味液の配合割合は原料の種類や仕向け先によって変わる。一般に関東向けは甘く，関西向けは辛く調味する。普通は醤油1.8lに白ざらめ750～900gが基本であり，白ざらめを少なくして水飴を加える場合もある。その場合は，やや甘味が少なくなり，製品がやや硬さを増すが，光沢が出る。

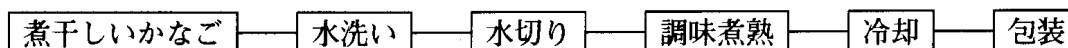
(1) 昆布佃煮（浮し煮法による）



(2) のり佃煮（煮詰法による）



(3) いかなご佃煮



佃煮の製造工程

3) 貯蔵性

佃煮は常温で1~3ヵ月間の貯蔵に耐えるが、表面にカビが生えることがあるので、冷蔵庫に貯蔵するとよい。のり佃煮のびん詰は6ヵ月以上貯蔵できるが、古くなると味が落ちる。

4) 生産状況と今後の課題

佃煮類の国内生産は、最近では約10万トと安定しているが、そのうちの半分が昆布佃煮で、するめ製品は約4,000トである。原料の確保にいずれも問題があり、新製品の開発で、需要の開拓は見込めても、総生産量の増加は期待できないと考える。

3. 参考文献

- 1) 鹿児島県水産試験場(1984): 水産加工のしおり, 49。
- 2) 三輪勝利(1984): 水産加工総覧, 光琳, 105~108。

(宮田 幸蔵)