

## 水産加工品図鑑

第14章 生食製品 > 第1節 生食製品

### 昆布じめ刺身

#### 主原料

かじき類、シラエビ、ホッコクアカエビ、ヤリイカ、マダラ、トビウオ、こんぶ類

#### 主生産地

富山

#### 保存方法

冷凍保存／冷蔵保存

#### キーワード

サス／おぼろ昆布／北前船

#### 備考

Kobujime-sashimi／伝統的加工品



©水産加工品図鑑

### 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。

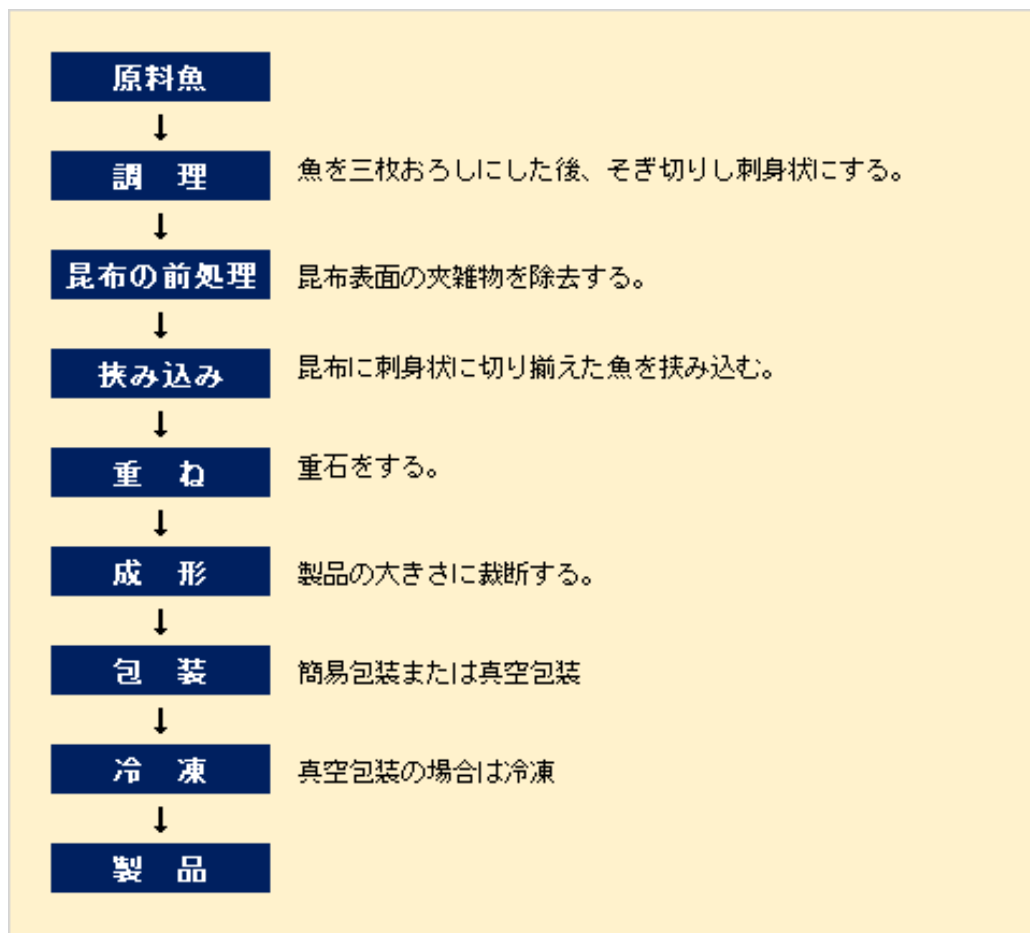
## 原料選択のポイント

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 原料（カジキ）の柵どり  
（㈱葵食品提供）



写真2 原料（カジキ）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）



©水産加工品図鑑

写真4 原料（カジキ）の挟み込み（株葵食品提供）



©水産加工品図鑑

写真5 原料（カジキ）の挟み込み（株葵食品提供）



©水産加工品図鑑

写真6 原料の挟み込み（株葵食品提供）



©水産加工品図鑑

写真7 原料（アマエビ）の挟み込み（株葵食品提供）

- **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。



©水産加工品図鑑

写真8 重ね（株葵食品提供）

- **成形** 製品の大きさに裁断する（写真9）。

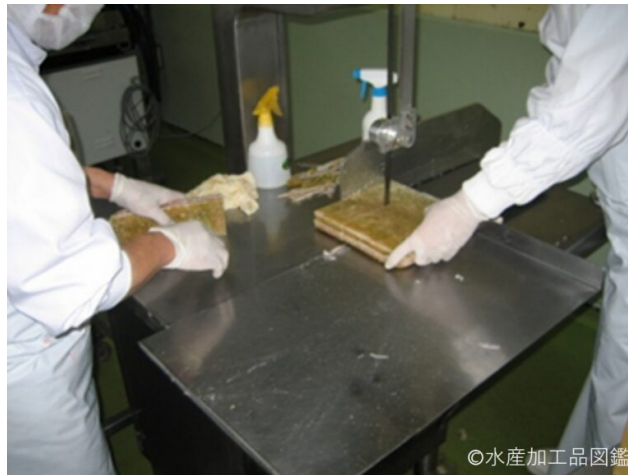


写真9 裁断 (株葵食品提供)

- 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 (株葵食品提供)



写真11 真空包装 (株葵食品提供)

## 加工に用いる機器等

---

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 昆布じめ刺身の食べ方 （株葵食品提供）



写真13 昆布じめ刺身の盛り付け （株葵食品提供）



写真14 昆布じめ刺身の盛り付け （株葵食品提供）



写真15 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 きたまえぶね 北前船 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。

（著者：富山県農林水産総合技術センター 食品研究所 原田 恭行、同 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