

水産加工品図鑑

第3章 調味加工品 > 第6節 その他調味加工品

かつお類調味加工品

主原料

カツオ、マルソウダ、ヒラソウダ

主生産地

鹿児島、静岡、高知

保存方法

常温保存

キーワード

味付け節／はらんぼ／角煮／レトルト殺菌／真空包装

備考

Katsuorui-chomikakohin



かつお類調味加工品とは

かつお類を使った調味加工品は多種多様であるが、ここではカツオの味付け節、はらんぼや角煮等の味付け加工品、ソウダカツオの味付け節について述べる。ソウダカツオはマルソウダ、ヒラソウダの総称である。

カツオとマルソウダの味付け節は、^{なまぶし}生節を醤油やみりんなどで調味し加熱したものであり、角煮は生節を輪切り等にして甘辛く煮付けたものである。はらんぼ加工品は、はらも（腹部の脂の乗った腹の部分）を塩や醤油で味付けし焙焼したもので、若い世代にも好まれている。

主な生産地

鹿児島県、静岡県、高知県 等

原料選択のポイント

かつお類調味加工品の原料には、カツオの他ソウダカツオ等が使用されており、漁獲後品質低下を防ぐため、速やかに凍結されている。また、保管は -30°C 以下で冷凍保管され、グレーズ等の処理にて保

管中の劣化も防止している。季節により脂肪含量の違いがあり、脂肪の多い個体は刺身やたたきだけで無く、味付け加工品でも好まれる場合も多くなっている（写真1）。

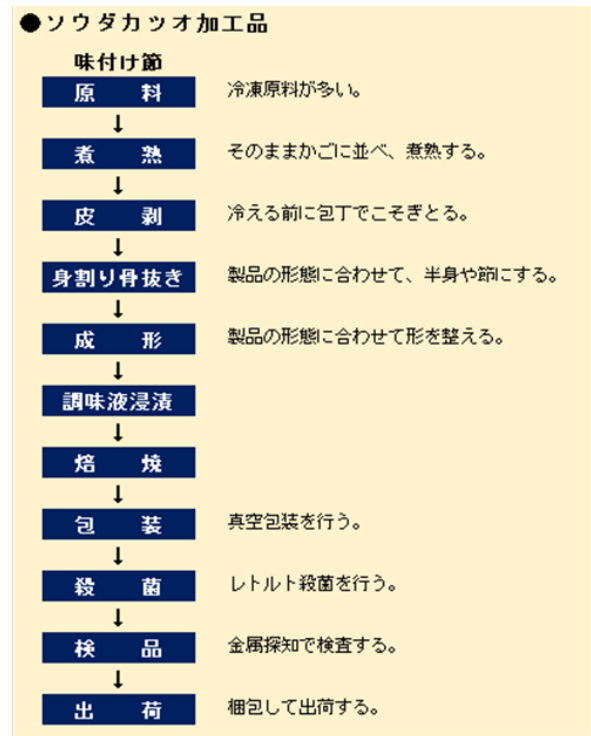
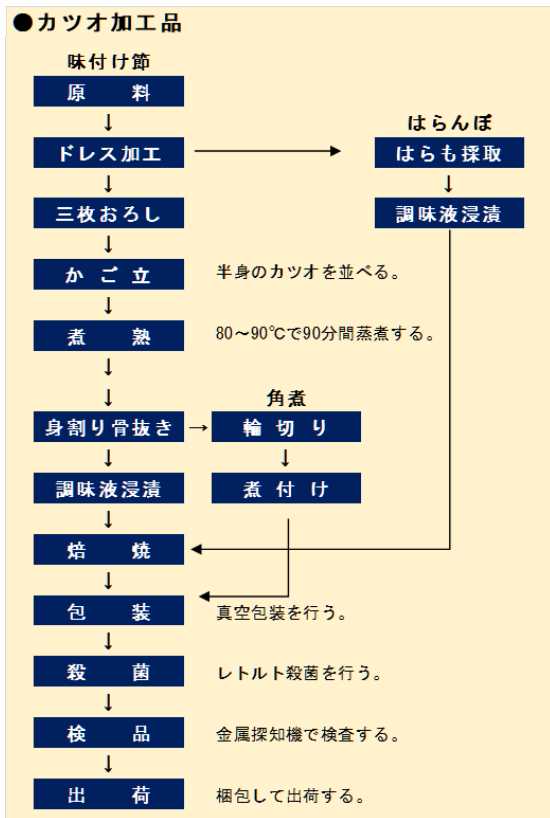


写真1 漁獲後のカツオ（左）とマルソウダ（右）(撮影：阿部祐子)

加工技術

かつお類調味加工品の多くは、鰹節や宗田節と同じ製造工程を経て、製造されている。つまり、カツオでは原料を3枚におろし、かごに並べて煮熟されるまで、ソウダカツオでは煮熟後、頭と内臓を除去し二つ割りにするまでは同じ工程である。その後、それぞれの加工品に調味加工され、包装殺菌して長期保存できるようにした製品である。

製造工程の概略



加工の実際

- 原料 生鮮カツオ（写真1）はそのまま、冷凍カツオは、水槽内で解凍して用いる。冷凍ソウダカツオはそのまま煮熟するため解凍不要である。
- ドレス加工 解凍したカツオはドレス加工（頭部、内臓を除去）し、はらもを採取する。（写真2、3）



写真2 カツオドレス処理(撮影：阿部祐子)



写真3 カツオはらも採取(撮影：阿部祐子)

- **三枚おろし** ドレス加工したカツオを、3枚におろす。
- **かご立て** 煮熟用かごにカツオの半身を並べる。ソウダカツオは丸のまま煮熟用かごに並べる。
- **煮熟** 80～90℃の煮熟槽で、カツオは約90分間、ソウダカツオは約60分間煮熟する。
- **身割り・骨取り** 放冷後、カツオは身を半分に割って骨を抜く。半身をそのまま使う場合もある。マルソウダは頭部、内臓を除去し、身を半分に割って骨を取り加工品に合うサイズに成形する。
- **調味液浸漬** 醤油やみりんを含む調味液に投入し、節やはらみに味をしみこませる。
- **煮付け** 調理釜に醤油や砂糖で甘辛い調味液を作り、角切り等にしたカツオを投入して煮付ける。
- **焙焼** 焙焼する場合はガスや電気などの焙焼機を用いる（写真4）。
- **包装** 真空包装を行う。
- **殺菌** レトルト殺菌する（写真5）。



写真4 焙焼（撮影：阿部祐子）



写真5 レトルト殺菌機（レトルト殺菌工程）
（撮影：阿部祐子）

- **検品** 金属探知機で検査する。
- **出荷** 梱包して出荷する。

加工に用いる機器等

煮釜、レトルト殺菌機、焙焼機、真空包装機等

品質管理のポイント

煮熟前の原料温度を低く保ち、うま味成分の分解とヒスタミンの増加を防ぐ必要がある。

製品の形態

それぞれの製品の個包装、またはそれらを集めた大袋包装の形態で販売している。

包装および保管方法

透明なフィルムで真空包装し、常温保管する（写真6～9）。



写真6 ソウダガツオ味付け加工品
(撮影：阿部祐子)



写真7 かつおフレーク・かつおめしの素
(撮影：阿部祐子)



写真8 はらんぼ加工品
(撮影：阿部祐子)



写真9 カツオ味付け節
(撮影：阿部祐子)

調理方法および食べ方

そのまま食べられるものが多くなっている。また袋のまま湯煎し温めてから食べる場合もある。味付け節では、大きな物はスライスしてマヨネーズを付けて食したり、ほぐしてサラダ等の具材としても利用される（写真9）。また、最近では、フレークを使ったかつおめしの素などの利用も多い。

(著者：元高知県工業技術センター 北村 有里、高知県工業技術センター 阿部 祐子)

最終更新日:2026.04.09