# 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、ソウダガツオの味付け節について述べる。ソウダガツオはマルソウダ、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、生節（なまぶし）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、カツオの他ソウダガ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℃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**）。





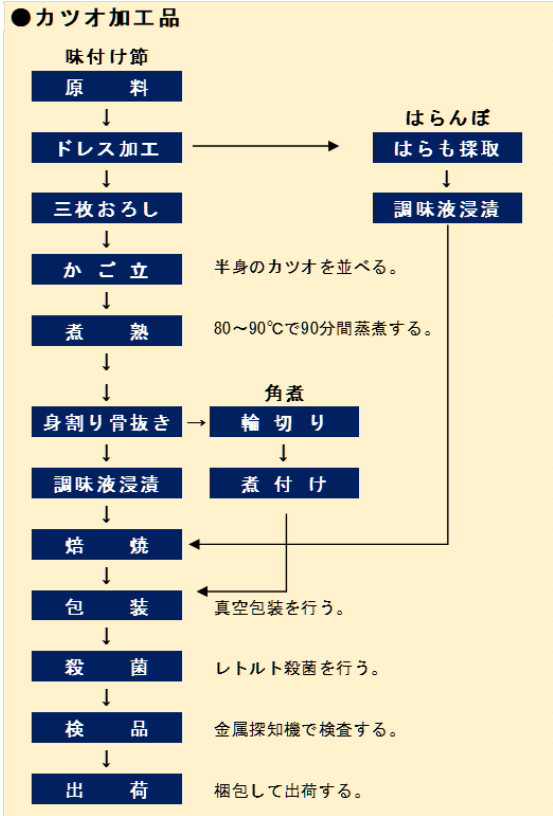


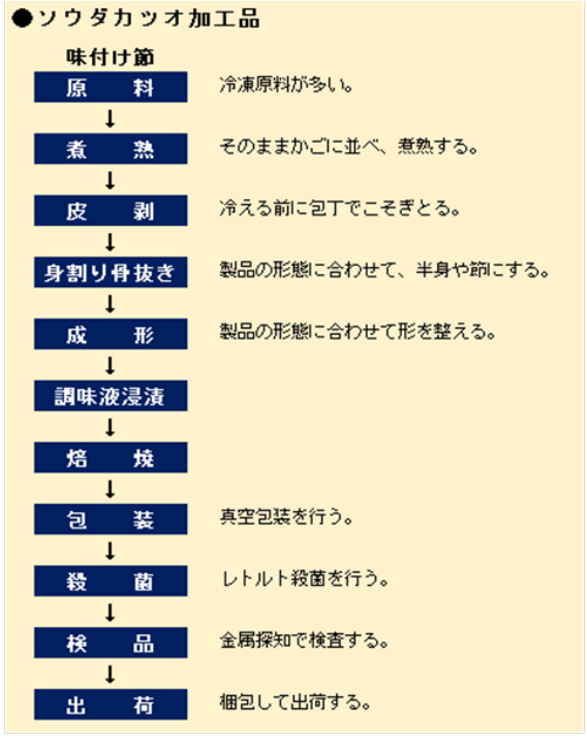
写真１　漁獲後のカツオ（左）とマルソウダ（右）(撮影：阿部祐子)

## 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、ソウダガツオでは煮熟後、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。冷凍ソウダガ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。ソウダガ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、ソウダガツオは約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、節やはらも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


© 2025 suisankakohin.zukan