

水産加工品図鑑

第3章 調味加工品 > 第1節 佃煮

わかさぎの佃煮

主原料

ワカサギ

主生産地

茨城

保存方法

冷蔵保存

キーワード

佃煮／甘露煮／伝統食

備考

Wakasagi-tukudani／伝統的加工品



わかさぎの佃煮とは

わかさぎの佃煮はワカサギを砂糖、醤油、みりん等の調味液で煮て骨まで柔らかくした、保存性に優れた製品である。

近年、茨城県の霞ヶ浦北浦地区では、年間300 t 前後の「わかさぎの佃煮（甘露煮を含む）」を生産している。（茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所調べ）

主な生産地

茨城県 ほか

原料選択のポイント

原料のワカサギ（写真1，2）は、国内のワカサギ漁獲量が減っていることから、主に中国からの輸入品を使用している。佃煮に使用されるワカサギは、8 cm程度までの小型魚である。原料魚の鮮度が悪いと身が煮崩れしたり、煮熟液が濁ったり品質が損なわれるので鮮度の良いものを使う。また、ワカサギの表面の鱗が漁獲の際などに剥がれ落ちていないものは製品にしたときの表面光沢、つやが良く、仕

上がりのよい製品となる。



写真1 漁獲直後のワカサギ
(提供：茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所)



写真2 霞ヶ浦北浦産のワカサギ
(提供：茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所)

使用する副原料

佃煮で使用する副原料には醤油、砂糖、水飴等があるが、これらの調味料は上質のものが使われる。砂糖は甘味料としてだけでなく、製品に光沢を付ける。水飴は甘味が砂糖に劣るが、さわやかな甘さつつややかな粘着性を付ける。

加工技術

わかさぎの佃煮（写真3，4）は、他の佃煮と同様に煮熟工程による殺菌、および調味液中の塩分、糖分の浸透等により水分活性が低下し、保存性が増す。茨城県霞ヶ浦北浦地区では、魚体サイズの大きい8 cm以上のワカサギは特に「甘露煮」（調味液中の砂糖の割合を多くして煮たもの）（写真5，6）の原料に用いられる。



写真3 わかさぎの佃煮（飴煮）の製品
（提供：小沼水産株式会社）



写真4 わかさぎの佃煮（飴煮）の
包装済みパッケージ
（提供：小沼水産株式会社）

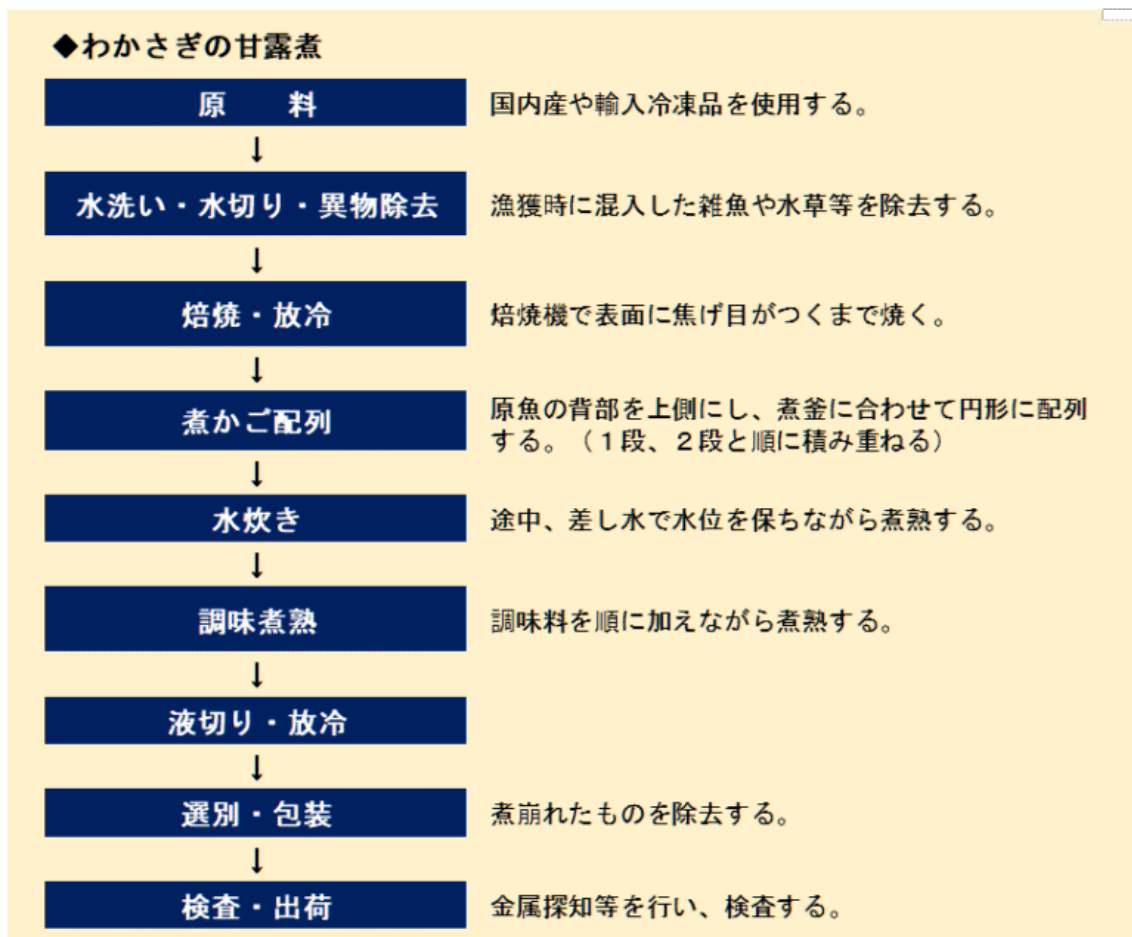


写真5 わかさぎの甘露煮の製品
（提供：小沼水産株式会社）



写真6 わかさぎの甘露煮の包装済みパッケージ
（提供：小沼水産株式会社）

製造工程の概略



加工の実際

魚体サイズが8 cm以上の大きいワカサギで製造する「わかさぎの甘露煮」は、煮崩れ防止及び調味液浸透の均一化のため、煮かご（円形の網）を使用する。8 cm程度までの中小型サイズで製造する「わかさぎの佃煮」では、煮かごは使わずにそのまま水炊き、煮熟を行う。

わかさぎの甘露煮

- 原料魚 国内産や輸入冷凍品のワカサギを使用する。
- 水洗い・異物除去・水切り ワカサギを洗い、漁獲時に混入した雑魚や水草等を除去する。
- 焙焼 焙焼は魚体を柔らかくし、調味液を浸透しやすくするために行う。焙焼機で表面に焦げ目がつくまで焙焼する。

- **煮かご配列** 煮熟中の原魚の損傷を防ぎ、熱および調味液の浸透をよくするため煮かご（円形の網）に原料魚を配列する（写真7）。



写真7 わかさぎの甘露煮の製造風景1（煮かご配列）
（提供：小沼水産株式会社）

- **水炊き** 水炊きは骨を柔らかくし、調味液を浸透しやすくするために行う。丸釜（二重釜）もしくは圧力釜を用い、煮かごに入れた原料魚が浸かるまで水を入れ煮熟する。途中、差し水をして水位を保つ。
- **調味煮熟** 水炊き後、煮熟液を捨て新たな水を加えて味付けする。最初は上白糖のみを加えて煮た後、様子をみながら上白糖、醤油、水飴およびみりんを徐々に加えて煮込んでいく（写真8）。調味料を最初からすべて加えて煮込むと身が硬くなり、調味液の浸透を阻害し、商品価値を著しく低下させる。



写真8 わかさぎの甘露煮の製造風景2（調味煮熟：浮かし炊き）
（提供：小沼水産株式会社）

加工に用いる機器等

焙焼機、丸釜（二重釜）もしくは圧力釜、金属探知機 等

品質管理のポイント

商品の品質を均一化するためには糖度を一定に保つこと、また、品質低下を防止するためには温度管理が重要である。

特徴的な成分

わかさぎの佃煮の栄養成分を表1に示す。わかさぎの佃煮は、骨や内臓も含むため、タンパク質、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンE、ビタミンB₁₂等を多く含んでいる。

＊事務局より アンダーライン部分表示されない報告がありますが、ビタミン12（下付き）と表記しております。

表1. わかさぎの佃煮の栄養成分		
項 目		わかさぎの佃煮
水分	(g/100g)	19.3
タンパク質	(")	28.7
脂質	(")	5.5
炭水化物	(")	38.2
灰分	(")	8.3
カルシウム	(mg/100g)	970
鉄	(")	2.6
ビタミンA	(μ g/100g)	460
ビタミンE	(mg/100g)	4.2
ビタミンB ₁₂	(μ g/100g)	9.4
(日本食品標準成分表(八訂)増補2023年)		

(水産物に含まれる各種成分の効能については、「この図鑑の使い方」末尾の【参考情報】をご参照ください)

製品の形態

トレーに入れラップで包装するか、プラスチックトレーに入れる(写真4、6)。小売用約100～200gのほか、業務用(約1kg～要望に合わせて)(写真9)もある。



写真9 わかさぎの甘露煮の業務用パッケージ
(提供：小沼水産株式会社)

包装および保管方法

購入後は、冷蔵(10℃以下)で保管する。

調理方法および食べ方

一般的にそのまま食べる（写真3，5）。

（著者：茨城県水産試験場 鈴木 美紀、矢口 登希子）

（執筆協力：小沼水産 株式会社）

最終更新日:2026.02.25

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

© 2025 suisankakohin.zukan