

## 水産加工品図鑑

第3章 調味加工品 > 第2節 焼き加工品

### 焼あなご

#### 主原料

マアナゴ

#### 主生産地

大阪、広島、兵庫

#### 保存方法

冷蔵保存

#### キーワード

瀬戸内地方／あなご飯／ビタミンA

#### 備考

Yaki-anago／伝統的加工品



### 焼あなごとは

焼あなごとは一般的に開いたマアナゴを焼いた後、調味液（たれ）を付けたものをいう。あなご料理にはいろいろあるが、焼あなごは関西方面が主な産地である。

焼あなごは播磨灘や大阪湾沿岸のほか、広島も有名である。広島では宮島周辺で、焼あなごを醤油飯に載せたあなご飯が名高い。焼あなごはうなぎの蒲焼きと違い、たれを付けながら焼くのではなく、まず原料を生醤油に軽くくぐらせた後に焼いて、焼き終わってからたれを絡ませて作っている。（写真1）



写真1 焼あなごの包装済みパッケージ  
(提供：下村商店)

## 主な生産地

---

主な生産地は、大阪府、広島県、兵庫県等である。

統計情報がないため全国的な生産量は不明だが、焼あなごは瀬戸内地方を中心に生産されている。漁獲量の減少により生産量は減少している。7月、12月の贈答時期に生産量が多くなる傾向がある。製品は地方発送のほか、加工業者店頭販売および料理店などに業務用として出荷している。

## 原料選択のポイント

---

マアナゴは底びき網や延縄はえなわ およびかご漁などで漁獲される。焼あなご産地の1つである兵庫県でも漁獲量は減少傾向で、原料は韓国や中国などからの輸入原料を利用している。

原料は活魚、もしくは産地で活け締めされたものを使用する。輸入原料も活魚や、現地で開いた状態まで処理したものを輸入している。

焼あなごの原料は全長40cm前後が最適である。兵庫県では6から7月の梅雨頃（春季の餌料であるイカナゴをたくさん食べたあと）が、最も脂が乗って美味である。（写真2）



写真2 マアナゴ（提供：兵庫県加古川農林水産振興事務所）

## 使用する副原料

---

醤油、みりん、酒、化学調味料など

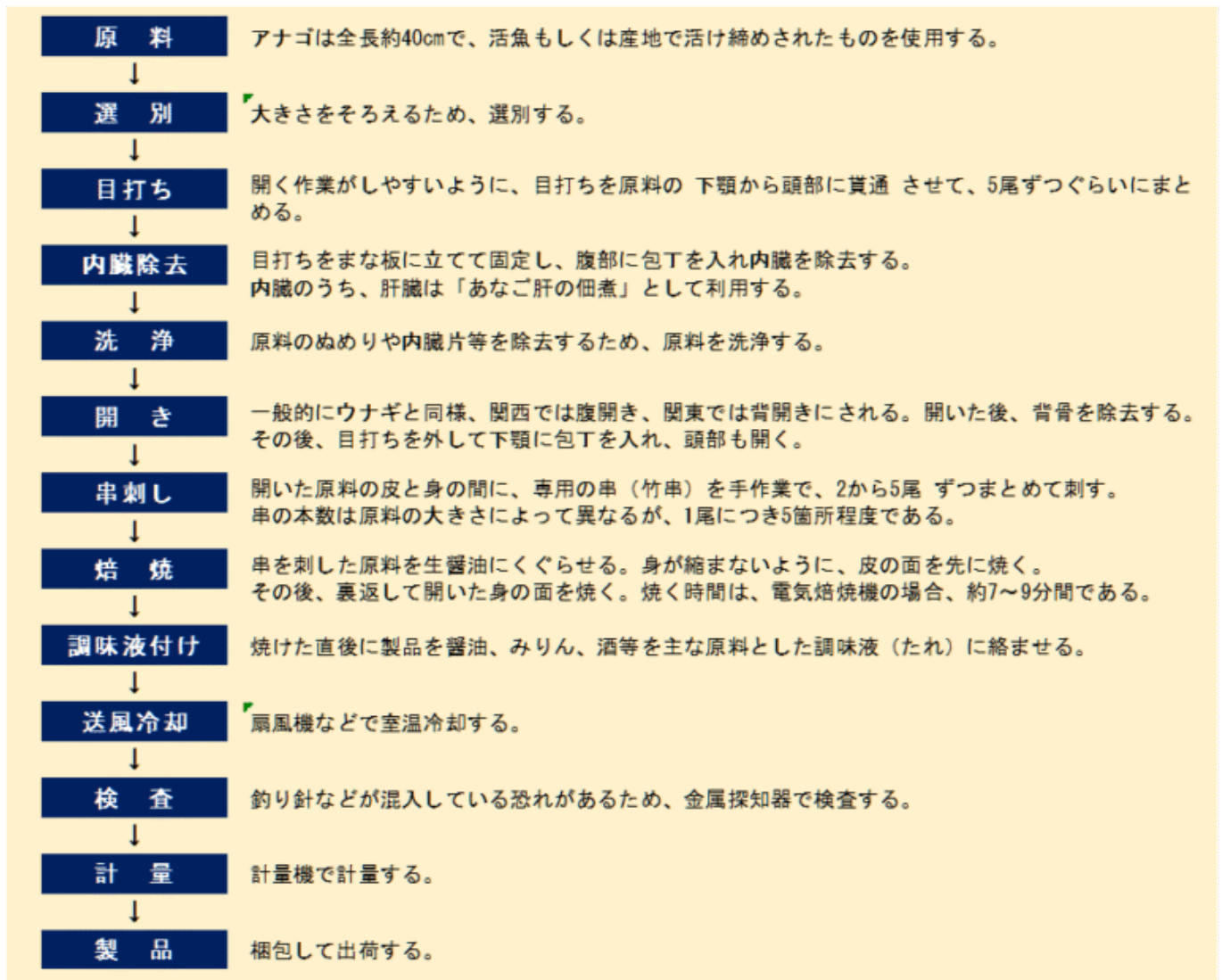
## 加工技術

---

焙焼によって、栄養成分を封じ込め、香ばしさを与える。また、加熱することで日持ちを良くするとともに、微生物危害を防ぐ。さらに調味液を絡めることにより風味を増す。鮮度の良い原料魚を仕入れ、素早く加工することが重要である。

## 製造工程の概略

---



## 加工の実際

- **原料** アナゴは全長約40cmで、活魚もしくは産地で活け締めされたものを使用する（写真2）。
- **選別** 大きさをそろえるため、選別する。
- **目打ち** アナゴを開く作業がしやすいように、目打ち（目に打ち込んで固定する道具）を原料の下顎から頭部に貫通させて、5尾ずつぐらいにまとめる。
- **内臓除去** 目打ちをまな板に立てて固定し、腹部に包丁を入れ内臓を除去する。内臓のうち、肝臓は「あなご肝の佃煮」として利用する。
- **洗浄** 原料のぬめりや内臓片等を除去するため、原料を洗浄する。

- **開き** 一般的にウナギと同様、関西では腹開き、関東では背開きにされる。開いた後、背骨を除去する。その後、目打ちを外して下顎に包丁を入れ、頭部も開く。
- **串刺し** 開いた原料の皮と身の間、専用の串（竹串）を手作業で、2～5尾ずつまとめて刺す。串の本数は原料の大きさによって異なるが、1尾につき5箇所程度である。料理店などに出荷する業務用は、頭部と尾部のみに串を刺す。
- **焙焼** 串を刺した原料を生醤油にくぐらせる。焙焼は炭火もしくは焙焼機（電気式、遠赤外線ガスバーナー式）による方法がある。身が縮まないように、皮の面を先に焼く。その後、裏返して開いた身の面を焼く。焼く時間は原料の大きさや火力（焼く方法で異なる）によって異なるが、電気焙焼機の場合約7～9分間である。魚からはみ出た串が、焦げて折れる恐れがあるので、注意が必要である。業務用として出荷するものは串数が少ないので、魚の下に金属串を補助的に敷いて焼く（写真3、4）。



写真3 焙焼 （提供：下村商店）



写真4 焙焼後 （提供：下村商店）

- **調味料付け** 焼けた直後に製品を醤油、みりん、酒等を主な原料とした調味液（たれ）に絡ませる。
- **送風冷却** 扇風機などで室温まで冷却する。
- **検査** 釣り針などが混入している恐れがあるため、金属探知器で検査する。
- **計量** 計量器で計量する。

- 製品 梱包して出荷する（写真1）。

## 加工に用いる機器等

焙焼機（電気式、あるいは遠赤外線ガスバーナー式）、計量器、金属探知機 等

## 品質管理のポイント

原料の鮮度を保ち、早く処理して完成させる。

## 特徴的な成分

アナゴとウナギの成分分析値を表1に示した。ウナギに比べると脂肪分が少ないのが特徴である。また、ビタミンAは100gあたり500 $\mu$ gと、他の魚種よりも多い。

（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）

項目	成分値	
	アナゴ	ウナギ
エネルギー (kcal/100g)	146	228
水分 (g/100)	72.2	62.1
タンパク質 ( " )	17.3	17.1
脂質 ( " )	9.3	19.3
炭水化物 ( " )	Tr	0.3
灰分 ( " )	1.2	1.2
ビタミンA ( $\mu$ g/100g)	500	2,400

(日本食品標準成分表(八訂)増補2024年)

## 製品の形態

バットに入れたまま店頭販売したり、包装紙で包んで出荷している。いずれも、串は刺したままである。

## 包装および保管方法

要冷蔵で流通している。

## 調理方法および食べ方

---

焼きたての製品はそのまま、冷えた場合はレンジなどで再加熱して、好みに応じて醤油などをかけて食べる。そのほか、寿司（箱寿司、巻き寿司、ちらし寿司、にぎり寿司）、あなご丼、あなご飯、茶碗蒸し、雑煮、お茶漬け、卵巻きなど多くの料理食材として用いられる。また、再度製品を焼いて熱澗酒を注ぎ、あなご酒にすることもある。

(写真5, 6)



写真5 あなご手巻き寿司  
(提供：伊保漁業協同組合女性部)



写真6 あなご野菜天ぷら  
(提供：伊保漁業協同組合女性部)

## 参考文献

---

・文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会. 「日本食品標準成分表（八訂）2024年版」.

(著者：兵庫県立農林水産技術総合センター 但馬水産技術センター 妹背 秀和)

(取材協力：下村商店)

---

最終更新日:2026.04.09

