干ししらうお

主原料
イシカワシラウオ

主生産地
福島

保存方法
冷凍保存

キーワード
煮干し品／天日干し／浜通り地方

備考
Hoshi-shirauo／伝統的加工品



干ししらうおとは

福島県沿岸域で漁獲されるイシカワシラウオを蒸煮し天日乾燥した高級煮干品である（**写真１**）。



写真１　干ししらうお包装品　（提供：有限会社柴栄水産）

主な生産地

福島県の浜通り地方（相馬市、浪江町）で生産される。原料であるイシカワシラウオは、太平洋沿岸で広く漁獲されるが鮮魚流通が主であり、乾燥品は稀である。なお、霞ケ浦などで漁獲されるシラウオとは別種である。

生産の動向

原料のイシカワシラウオが多く水揚げされ、市場単価が比較的安価となれば加工生産量が増える。

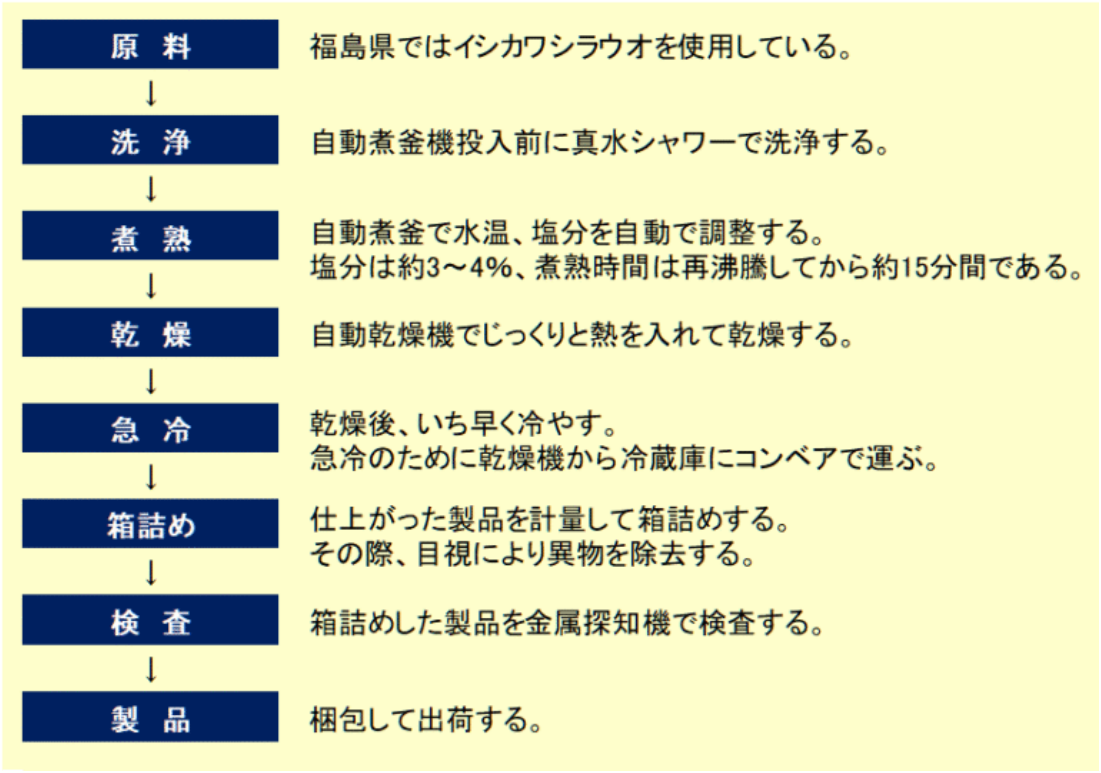
原料選択のポイント

朝水揚げされた高鮮度でサイズが揃ったものを用いる。また、餌である動物プランクトンをたくさん食べていると腹部が赤くなり、商品価値が下がる。

加工技術

干ししらうおは、食塩水によって煮熟し、天日乾燥又は機械乾燥した簡易加工品である。近年は、シラス向けの自動加工機で生産されている。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　福島県ではイシカワシラウオを使用している。
- **洗浄**　自動煮釜機に投入する前に真水シャワーで洗浄する。
- **煮熟**　自動煮釜機で水温、塩分を自動で調整する。塩分は約３～４%、煮熟時間は再沸騰してから約15分間である。
- **乾燥**　自動乾燥機でじっくりと熱を入れて乾燥する。
- **急冷**　乾燥後、いち早く冷やす。急冷のために乾燥機から冷蔵庫にコンベアで運ぶ。
- **箱詰め**　仕上がった製品を計量して箱詰めする。その際、目視により異物を除去する。
- **検査**　箱詰めした製品を金属探知機で検査する。
- **製品**　梱包して出荷する。

加工に用いる機器等

自動煮窯機、自動乾燥機、冷蔵庫、計量器、金属探知機　等

品質管理のポイント

－18℃の冷凍庫で252日間と長期冷凍保存ができるが、解凍後の賞味期限は冷蔵で５日間である。

製品の形態

製品は110gまたは240ｇずつパック詰めで販売される。

包装および保管方法

－18℃以下で冷凍保管される。

調理方法および食べ方

そのままでも美味しいが、天ぷらや吸い物、炊き込みご飯などにも利用される。

（著者：福島県水産海洋研究センター　千代窪 孝志）

最終更新日:2026.02.20

© 2025 suisankakohin.zukan