ちりんとう

主原料
カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ

主生産地
熊本

保存方法
常温保存

キーワード
ちりめんじゃこ／規格外品／黒糖／白糖／上天草市／かりんとう／上天草市

備考
Chirinto



ちりんとうとは

八代海で多獲されるシラスの加工品であるちりめんじゃこの規格外品を使ったかりんとうである。熊本県上天草市竜ヶ岳町の婦人グループによって生産され、テレビ等でも取り上げられ、町内外の土産物店で販売されている。表面にまぶす砂糖に黒糖と白糖を用いた２種類が主に製造されている（**写真１**）。



写真１　ちりんとう（提供：竹内美彌子）

主な生産地

熊本県天草市

生産の動向

2001年頃より製造を始め、周年製造されている。

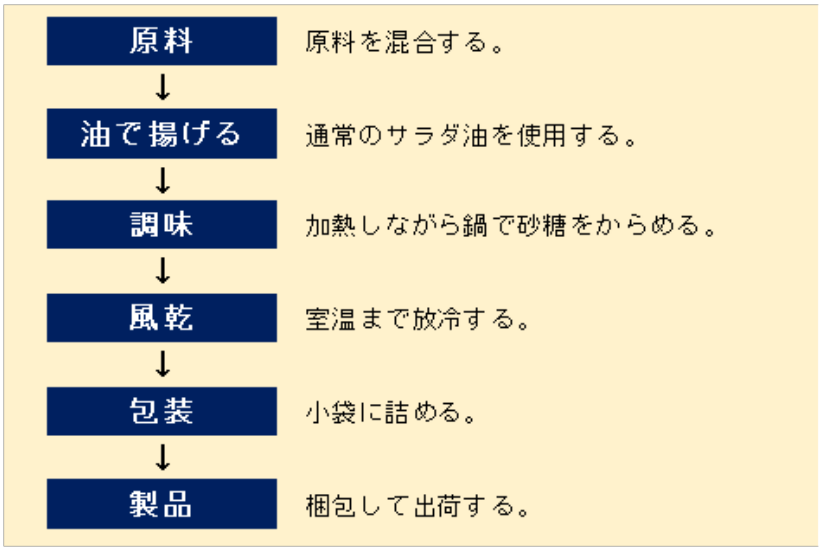
原料選択のポイント

原料には、鮮度の良いちりめんじゃこを使用し、ちりめんじゃこを乾燥させた際の網の目以下のサイズを使用している。また、大型のイリコを用いると魚臭いため嗜好性が落ちる。

加工技術

独特の魚臭さを取り除くために、ごまをまぜる。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　小麦粉１kgに対して200ｇのちりめんじゃこを、そのまま混合する。

- **油で揚げる**　通常のサラダ油を使用する。
- **調味**　鍋に油で揚げたちりめんじゃこを入れ、加熱しながら表面に砂糖をまぶす。
- **風乾**　室温まで放冷する。
- **包装**　約130ｇずつ、小袋に詰める。
- **製品**　梱包して出荷する。

製品の形態・包装及び保管方法

約130ｇずつ、包材に入れて含気包装し、常温流通で販売している（**写真２**）。

調理方法および食べ方

そのまま食べる。



写真２　ちりんとう（提供：竹内美彌子）

（著者：熊本県水産振興課　竹内 美彌子）

最終更新日:2026.04.09

水産加工品図鑑 - Japanese Aquatic Food Products and Processing
© 2025 suisankakohin.zukan