あじ開き干し

主原料
マアジ、ニシマアジ、ムロアジ

主生産地
静岡、神奈川、宮崎

保存方法
冷凍保存／冷蔵保存

キーワード
あじ干物

備考
Aji-hirakiboshi／伝統的加工品



あじ開き干しとは

あじ開き干しはアジを開きにして、塩水に浸けて干したものである。日本の食卓に並ぶもっともポピュラーなおかずの１つであり、海辺の観光地の土産品としてもすぐに思い浮かぶ製品である。

近年では消費者の嗜好の変化から、塩味の薄いものが好まれる傾向にある。三訂版日本食品標準成分表（1963）によると、あじ開き干しの塩分は３％となっているが、日本食品標準成分表八訂（2020）では1.7%となっている。

生産と消費の動向

2022年のあじ開き干しの全国生産量は20,529ｔで、近年の生産量は減少傾向にある。都道府県別の生産量は静岡県が多く、そのシェアは４割強となっている。そのほかでは神奈川県、大分県、佐賀県などが続く（**図１**）。

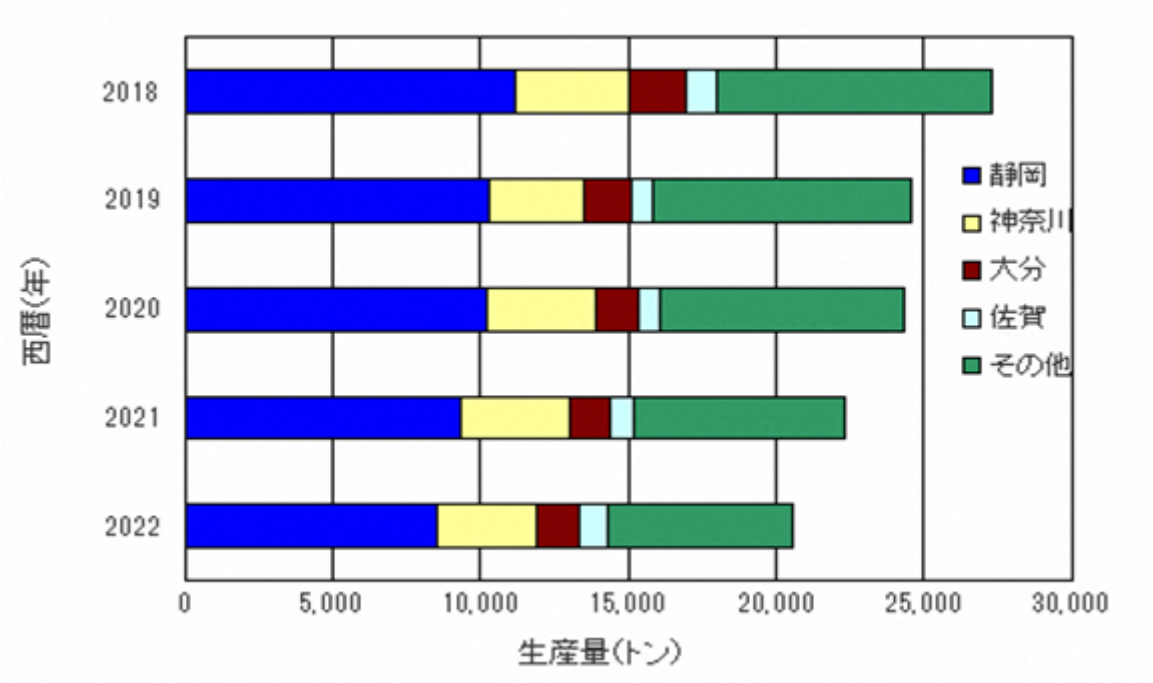


図１　あじ塩干品の生産量（平成30年～令和４年水産加工品の加工種類別品目別生産量）

原料選択のポイント

あじ開き干しの原料は、現在はほとんどがマアジとニシマアジとなっており、ムロアジが多少ある程度である。

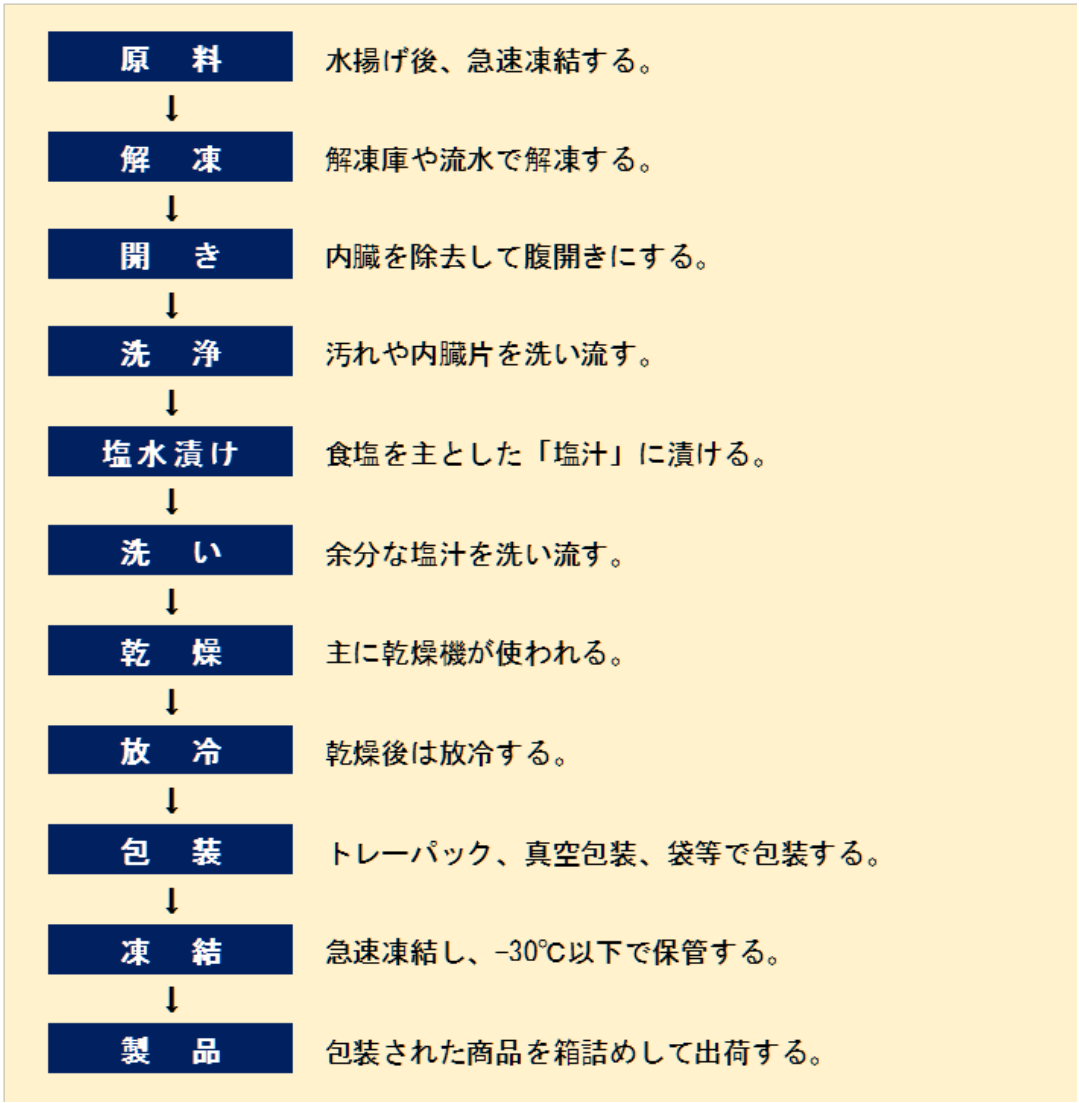
マアジは東シナ海や五島列島、対馬近海産（長崎、佐賀県唐津、福岡で水揚げ）や日本海の境港、浜田、千葉県の銚子などで水揚げされた天然魚が用いられる。ニシマアジは1970年代から使われ始め、安定的に供給されるという利点があり、主な産地はオランダ、アイルランド産等となっている。

原料はある程度脂肪が乗っているものが好まれ、脂肪量が７～16%くらいの原料が使われているが、10%以上のものが良質といわれている。

加工技術

食塩を主体とした調味液（「塩汁（しょしる）」と呼ばれている）に浸けることによって調味するとともに、水分活性を下げ、雑菌の増殖を抑制する。また乾燥によっても水分活性は下がり、保存性が増すとともに、色合いがよくなる。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　水揚げ後、－30℃で急速凍結し、搬送する。原料は－30℃以下で保管する。ニシマアジも漁獲直後に急速凍結されたものが輸入されている。

- **解凍**　解凍庫や流水を使った解凍機を用いて解凍する。また塩汁によって解凍する業者もある。

- **開き**　内臓・鰓を除去して開きにする。この工程は手作業で行われるが、割裁機を用いることもある。なお、沼津地域では腹開きが主流である。

- **洗浄**　残った腎臓やその他の内臓、体表の汚れなどを除去する。バキュームポンプに接続したチューブで吸い取る業者もある。

- **塩水浸け**　「塩汁」の濃度は約10～20%、漬け時間は５～40分間となっており、この時間は原

料の質や各業者の味付けの仕方に左右される。「塩汁」は食塩が主であるが、食塩以外については各業者によって独自の工夫がされている。「塩汁」は５℃程度の低温で循環させるなどして管理され、１ヶ月程度使用できる。業者によっては加熱処理して長期に使用する業者もある。また、酸化防止剤として、ビタミンC（アスコルビン酸）を塩汁に添加するか、もしくは後述の乾燥後に噴霧する場合もある。

- **洗い**　余分な塩汁を洗い流す。

- **乾燥**　天日乾燥はほとんど用いられない。25～30℃の温風で30～100分間乾燥させるか、30℃以下で除湿乾燥をかける。乾燥後は放冷する。

- **包装**　最近では、市場出荷の場合はトレーパック（**写真１**）に並べるか、袋入り、バラ凍結の状態で出荷する。小売店に直接おろす場合はトレーパックに並べるか、真空包装（**写真２**）して出荷することが多い。

- **凍結**　完成した製品は急速凍結して－30℃以下で保管する。



写真１　あじ開き干しの出荷形態（トレーパック）
（提供：長庄水産株式会社）



写真２　あじ開き干しの出荷形態（真空パック）
（提供：長庄水産株式会社）

加工に用いる機器等

割裁機、冷風乾燥機、冷蔵庫、冷凍庫、真空包装機　等

品質管理のポイント

原料魚は基本的に冷凍魚を用いているが、原料魚の鮮度や脂の乗りによって塩の入り方が異なるため、製品の品質が一定となるよう、浸漬液の塩濃度や浸漬時間を調整している。

安全衛生管理のポイント

食品衛生法改正に伴い営業許可制度の見直し及び届出制度が創設（令和３年６月１日施行）され、アジの開き等の干物を製造している業者も対象となった。現在では、食品衛生責任者の設置や「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理の手引書（小規模な水産加工業者向け）」等を参考にして、衛生管理を行っている。

製品の形態・包装及び保管方法

トレーパック（**写真１**）、真空包装（**写真２**）、袋入りまたはバラ凍結し、冷凍した状態で出荷する。

調理方法および食べ方

グリルやトースターで焼いて食べるのが一般的であるが、ほぐしてパスタや炊き込みご飯の具に用いるなど、各種料理に利用できる。

（著者：静岡県水産・海洋技術研究所　二村 和視・岡田 裕史）

最終更新日:2026.04.09

© 2025 suisankakohin.zukan