

水産加工品図鑑

第4章 ねり製品 > 第5節 揚げかまぼこ

飴肥てん

主原料

シイラ

主生産地

宮崎

保存方法

冷蔵保存

キーワード

揚げかまぼこ／日南市／豆腐／地魚／落とし身

備考

Obi-ten／伝統的加工品



おび 飴肥てんとは

宮崎県日南市飴肥に伝わる郷土料理のすり身加工品である（写真1）。魚のすり身に豆腐、砂糖（地元産黒砂糖）や甘口醤油、味噌などを加え、木の葉の形に成形して揚げる。甘く、フワフワした独特の食感が特長である。



写真1 飴肥てん（提供：(株)元祖おび天本舗）

主な生産地

宮崎県日南市

生産と消費の動向

日南市飫肥にある株式会社 元祖おび天本舗の「おび天」（商標）の生産量が多いと思われるが、市内の小売店、総菜屋、鮮魚店、漁協等でも製造販売されており、それぞれ配合が異なる。生産量は不明である。「おび天」は、株式会社 元祖おび天本舗の登録商標となっている。

原料選択のポイント

シイラの割合が最も多く、その他にブリ、ニベ、アジ類、イワシ、エソ等前浜で水揚げされる様々な魚が使用される。

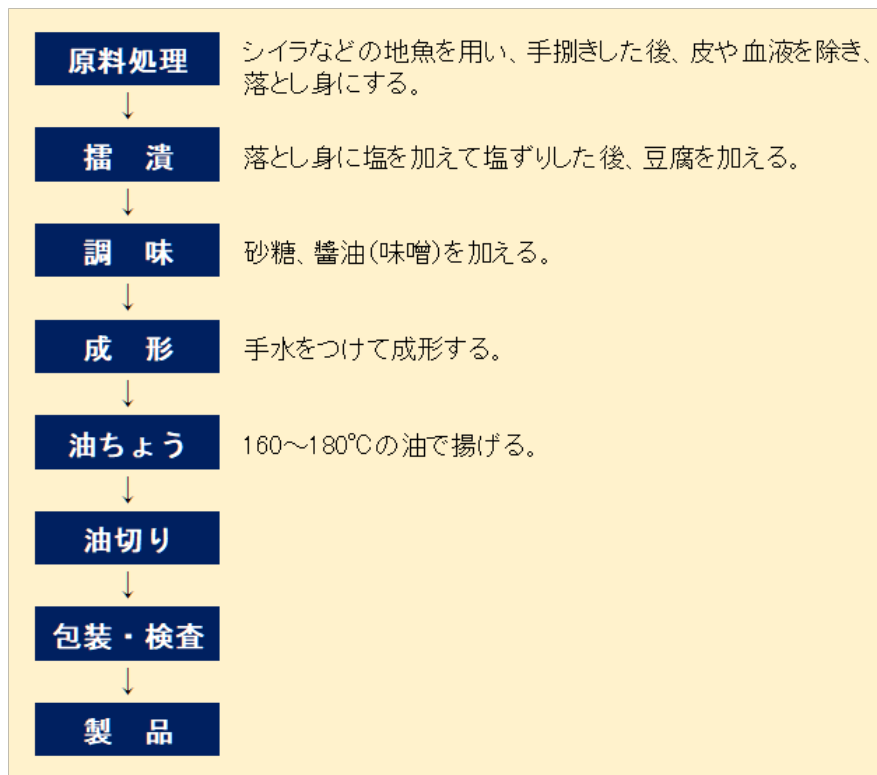
加工技術

地魚の落とし身を塩ずりし、豆腐、砂糖や醤油、味噌などの副原料を加え、木の葉の形に成形して揚げる。油で揚げたての独特な食感を保つため、原料魚の身質により、配合する豆腐の量を調整する（写真2）。



写真2 飫肥てんに配合する豆腐（提供：株式会社元祖おび天本舗）

製造工程の概略



加工の実際

- **原料処理** 原料魚は手捌きで歩留まり良く捌き、臭みが出ないように血液や皮を除いて、落とし身にする。
- **搗潰** らいかい 落とし身に塩を加えて塩ずりし、豆腐を加えて粘りが出るまで搗潰する。
- **調味** 砂糖、醤油（味噌）を加えてすり上げる。
- **成形** 手水をつけて、すり上がった肉糊を成形し、木の葉の形に整える。
- **油ちょう** 連続式フライヤーを用いて、160～180℃の油できつね色になるまで揚げる（写真3）。



©水産加工品図鑑

写真3 油ちょう (提供：(株)元祖おび天本舗)

加工に用いる機器等

播漬機、連続式フライヤー (写真4)



©水産加工品図鑑

写真4 連続式フライヤー (提供：(株)元祖おび天本舗)

品質管理のポイント

様々な魚を原料とするため、副原料の配合を調節して商品の品質を一定に保っている。

製品の形態

数個がパックされている製品（写真5）や、真空包装されている製品（写真6）が一般的であるが、日南市では小売店、惣菜屋等でそのまま個数売りしているところが多い。



写真5 パック製品（提供：株式会社元祖おび天本舗）



写真6 真空包装製品
(提供：株式会社元祖おび天本舗)

包装および保管方法

冷蔵保管の賞味期限は、パック売りとは個数売りでは6日間、真空包装では1ヵ月間である。

調理方法および食べ方

そのまま、もしくは加温して食べてもおいしく食べられるが、サラダやうどんにのせたり、マヨネーズと醤油と七味唐辛子を混ぜたものにつけて食べてもおいしい。

（著者：宮崎県水産試験場 橘木 啓人）
（取材協力者：株式会社 元祖おび天本舗）

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

© 2025 suisankakohin.zukan