フィッシュカツ

主原料
スケトウダラ

主生産地
徳島

保存方法
冷蔵保存／冷凍保存

キーワード
揚げかまぼこ／徳島／スケトウダラ冷凍すり身／カレー風味／パン粉

備考
Fish-katsu



フィッシュカツとは

フィッシュカツとは魚肉をカレー風味に味付けし、パン粉を付けてコロッケのように油で揚げた製品である（**写真１**）。1955（昭和30）年頃、徳島県徳島市で製造され始めたと言われている。
特徴は、①魚肉にパン粉を付けて揚げていること、②カレー風味に仕上げ少し辛みをつけた味付けをしていること、③形状は草軽（わらじ）型から四角形までさまざまであることなどが挙げられる。県内では広く食され、夕食のおかずの一品として、またおやつとして大人から子供まで人気のあるねり製品である。



写真１　フィッシュカツ　（提供：㈱池添蒲鉾店）

主な生産地

徳島県

生産と消費の動向

生産量は、近年増加傾向が続いており、徳島県内で年間約600トンが製造されている。これは京阪神・首都圏を中心に県外での需要が高まっているためと思われる。製造メーカーから問屋経由で小売店に出荷されるが、一部工場で直販もされている。また、東南アジアを中心に海外にも広く出荷している。

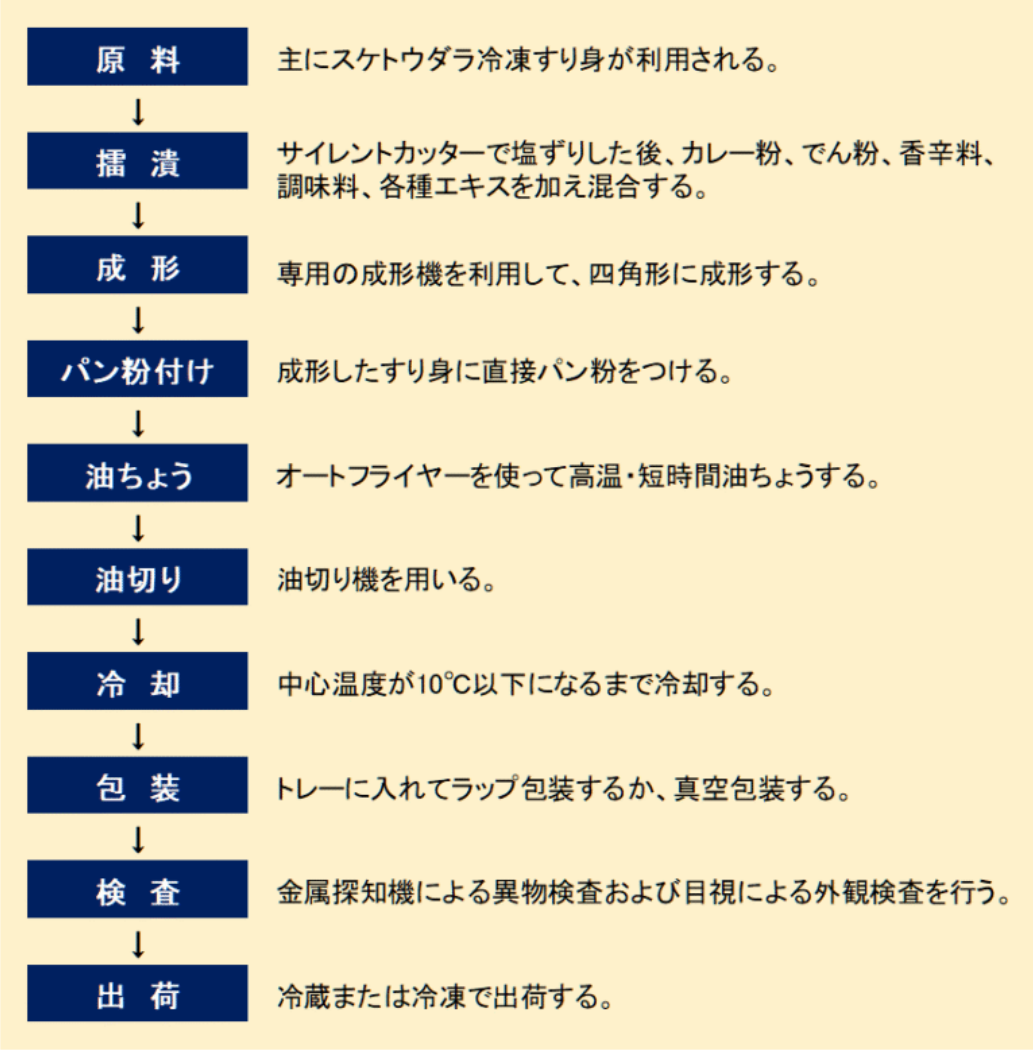
原料選択のポイント

主原料は、製造開始当初は近海で水揚げされるタチウオ、エソ、グチなどであったが、近年ではスケトウダラ冷凍すり身が主であり、これに他魚種のすり身を混ぜ合わせて製造している。

加工技術

すり身をカレー粉、辛味の唐辛子などの香辛料で味付けすることにより、魚の臭みが抑えられている。調味すり身にバッター液をつけることなく、直接パン粉をつけて高温・短時間で揚げることで食感と風味を良くしている。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　スケトウダラ冷凍すり身を主に利用し、これに他魚種のすり身を混ぜ合わせている。
- 擂潰（らいかい）　サイレントカッターで塩ずりしたすり身にカレー粉、でんぷん、香辛料、調味料、各種エキスなどの副原料と水を加え、混合する（**写真２**）。このとき、すり身の温度が上昇しないように氷や冷水で冷却する。
- **成形**　成形機を利用して四角形に成形する。形状は小判型のものや、スティック形のもの、ボール形のものなど様々ある。
- **パン粉付け**　バッター液をつけることなく、調味すり身に直接パン粉をつける（**写真３**）。



写真２　擂潰　（提供：㈱池添蒲鉾店提供）



写真３　成形とパン粉付け　（提供：㈱池添蒲鉾店）

- **油ちょう**　オートフライヤーを利用して約180℃で短時間揚げる（**写真４**）。
- **油切り**　油切り機を用いる（**写真５**）。
- **冷却**　中心温度が10℃以下になるまで冷却する。
- **包装**　主にトレーに入れてラップ包装する。ポリエチレン系包材の袋に詰めたり、日持ち向上のために真空包装することもある。
- **検査**　金属探知機での異物検査とともに、目視による外観検査を行う。
- **出荷**　冷蔵または冷凍で、国内外に出荷される。



写真４　油ちょう　（提供：㈱池添蒲鉾店）



写真５　油切り　（提供：㈱池添蒲鉾店）

加工に用いる機器等

サイレントカッター、成形機、オートフライヤー、油切り機、真空包装機

品質管理のポイント

加熱温度、加熱時間、および保存温度を管理することにより、微生物汚染を防止している。最近では、日持ち向上のため真空包装を利用することもある。また、異物混入防止のため金属探知機および目視による外観検査を実施している。

製品の形態

四角形または小判型で15cmほどのものが一般的であるが、スティック形、ボール形など様々な形状の製品がある。最近では、ミニサイズの製品も好まれている。

包装および保管方法

一般的にはトレーに入れてラップ包装する（**写真６**）。ポリエチレン系包材で包装することも多い。日持ち向上のため、真空包装の製品もある。



写真６　ラップ包装製品　（提供：㈱池添蒲鉾店）

調理方法および食べ方

そのまま、あるいは温めて、マヨネーズやソース、醤油をかけて食べる。料理の具材としても活用することができ、かつ丼やサンドイッチ、寿司など幅広い料理に利用される。

（著者：徳島県立工業技術センター　田中 咲衣）
（協力：株式会社　池添蒲鉾店）

最終更新日:2026.04.10

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