しゃくみそ

主原料
アナジャコ

主生産地
熊本

保存方法
冷凍保存

キーワード
味噌／干潟／八代海／不知火海／シャク

備考
Shaku-miso／伝統的加工品



©水産加工品図鑑

しゃくみそとは

しゃくみそとは、八代海の干潟で漁獲されるアナジャコ（地方名シャク、**写真１**）に味噌を加えてすり潰した加工品であり、地方では古くから家庭料理としても食べられてきた特産品である。アナジャコは、抱卵している春～秋が旬であり、この時期のアナジャコを原料としたしゃくみそは、特に味が濃厚で美味とされる。


©水産加工品図鑑

写真１　アナジャコ（シャク）（提供：岡田　丘）

主な生産地

熊本県八代地方

生産の動向

原料は４月から８月にかけて漁獲され、冷凍で保存されたアナジャコを使用し、製品は１本60g入の瓶詰として年間約3,000本が生産されている。

原料選択のポイント

非加熱製品であるため、原料のアナジャコは生きたまま出荷された新鮮なものを使用する。

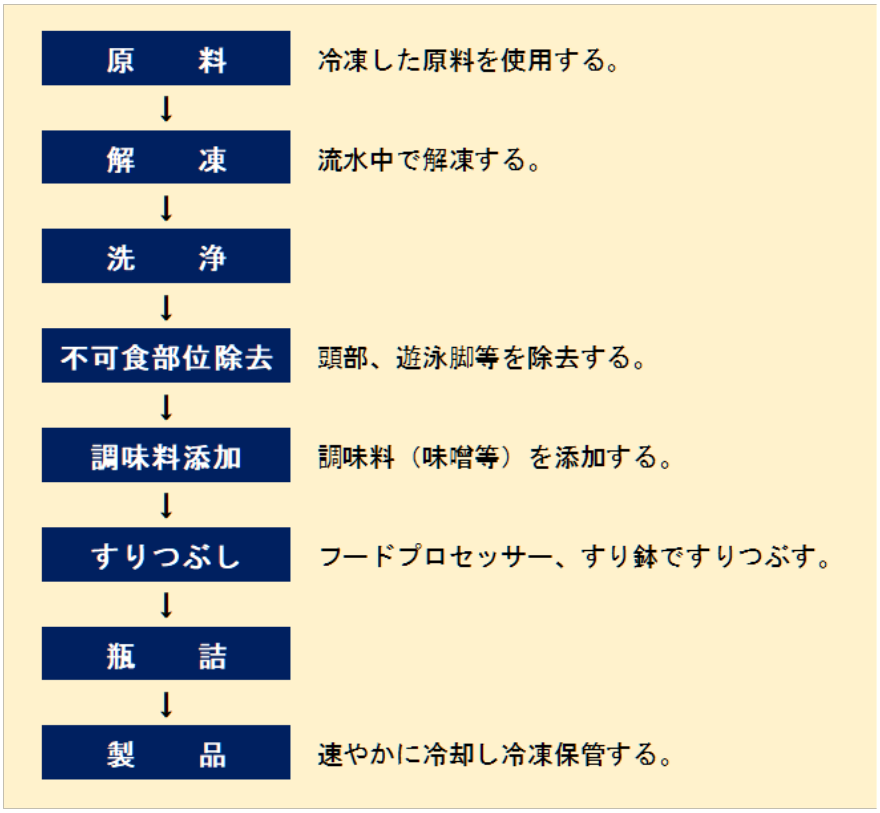
使用する副原料

基本的には味噌のみで調味するが、加工品としては保存料や甘味料が添加されている。唐辛子を加えることもある。

加工技術

味噌と混合されることにより、塩分や麹により風味が高められた食品である。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　アナジャコは周年漁獲されるものではないので、４月から８月にかけて漁獲され、冷凍で保存されたものを使用している。
- **解凍・洗浄**　冷凍したアナジャコを、流水中で解凍し、洗浄する。
- **不可触部位除去**　頭部、遊泳脚等を除去し、剝き身とする。
- **調味料添加**　原料と味噌を６：１の割合で混ぜ合わせる。
- **すりつぶし**　フードプロセッサーやすり鉢を使用してすりつぶす。
- **瓶詰め**　瓶に詰めて、速やかに冷却し冷凍保管する。

加工に用いる機器等

フードプロセッサー、すり鉢

品質管理のポイント

原料が生なので、製造後は速やかに－25℃以下で冷凍保管する。

製品の形態・包装及び保管方法

製品は１本60gの瓶詰（**写真２**）で、１本単位で瓶詰のまま冷凍で販売される。賞味期間は製造後１年間である。解凍後は、冷蔵し、４日以内に消費する。



写真２　しゃくみその製品（提供：八代鮮魚商組合）

調理方法および食べ方

そのまま御飯に載せて食べたり、酒の肴にしたりする。

（著者：熊本県水産研究センター　岡田 丘）

最終更新日:2026.04.09

© 2025 suisankakohin.zukan