

水産加工品図鑑

第3章 調味加工品 > 第4節 魚介味噌

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。

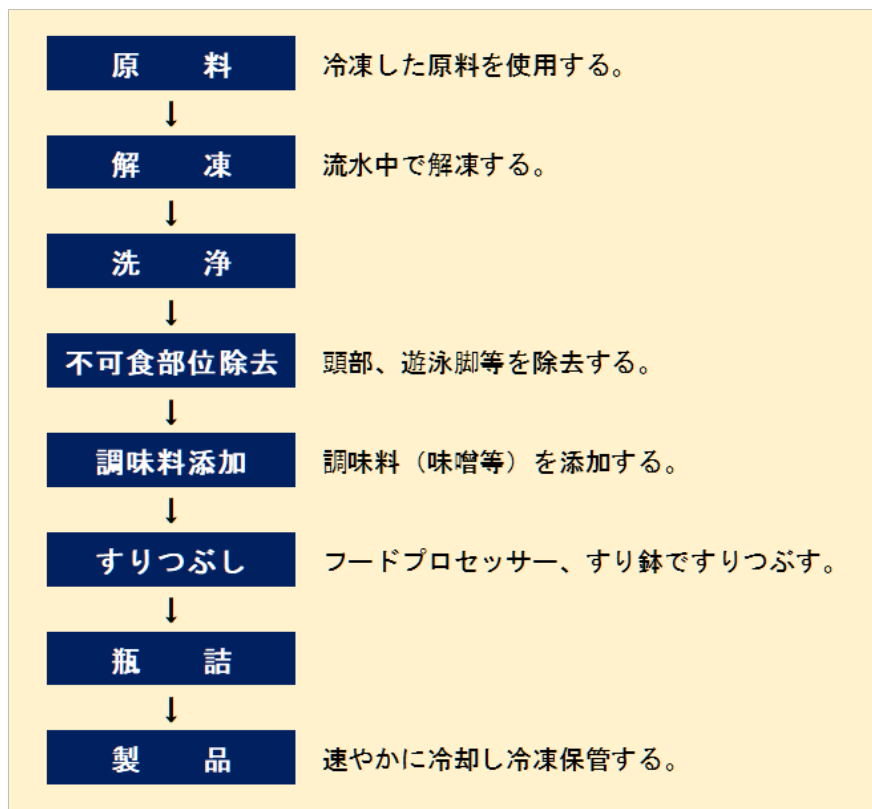
使用する副原料

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、塩分や麴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・洗淨** 冷凍したアナジャコを、流水中で解凍し、洗淨する。
- **不可触部位除去** 頭部、遊泳脚等を除去し、剥き身とする。
- **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°C 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。



©水産加工品図鑑

写真2 しやくみその製品（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）

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

© 2025 suisankakohin.zukan