儀助煮

主原料
カタクチイワシ、ワカメ

主生産地
福岡、愛媛

保存方法
常温保存

キーワード
煮干し／素干し／カエリ／小エビ／カレイ／小アジ／小タイ／乾燥ワカメ／キビナゴ／カルシウム／小魚／佃煮

備考
Gisukeni



儀助煮（ぎすけに）とは

儀助煮は、カタクチイワシの稚魚（カエリ）、小エビ、カレイ、小アジ、キビナゴ、小タイ等の小魚の乾燥物（煮干しあるいは素干し）や、ワカメなどの乾燥物を、主に砂糖、醤油等で調味・乾燥して、ブレンドした珍味である。

「儀助煮」は、ライセンスの関係で商品名として使用することはできない時期があったので、各社は儀助煮の製造方法を活用した製品を開発し、「二名煮（ふたなに）」や「五色煮（ごしきに）」、「小浜煮（こはまに）」等の異なる商品名で販売している（**写真１**）。そのため、現在、「儀助煮」という名の商品は流通していない。

（本文末尾のコラム「儀助煮の由来と普及」についてもご参照ください。）



写真１　儀助煮の製造方法による製品（左：二名煮、中：五色煮、右：小浜煮）（提供：平岡芳信）

主な生産地

福岡県、愛媛県等

生産の動向・消費の動向

ピーク時の1970年代の生産量は、年間およそ500ｔを生産していたと思われる。その後、若年層の魚離れや“やわらか志向”といった市場傾向により徐々にその消費は減少したが、ここ数年は“健康志向”といった傾向から、この小魚珍味も再び見直されるようになっている。

原料選択のポイント

原料魚の大半を輸入に依存している珍味業界の中で、儀助煮は、地元の原料を利用している。魚種は、主としてカタクチイワシ煮干し（約４～５cm）（**写真２**）であるが、その他、小アジ、キビナゴ等の乾燥品も使用している。

煮干しや素干しの原料の鮮度は重要である。煮干しや素干しは、油が酸化していない、水分の少ないものを選ぶ。



写真２　原料のカタクチイワシ煮干し（提供：平岡芳信）

使用する副原料

砂糖、水飴、ゴマ、醤油、塩、調味料（アミノ酸）等である。

加工技術

原料（小魚の煮干しや素干し、あるいは、海藻の乾燥物等）を、砂糖や醤油等で作製した調味液に浸漬し煮る。調味液の濃度は、原料の種類により変えるが、魚体の内部に調味液を浸透させるか、外側だけをコーティングするかによっても異なる。いずれにしても、煮干しなどの原料本体が空気に触れることがないので、保存性の点ではかなり有効な加工方法だと言える。

食感は、少し硬くなるが、ポリカリとした食感を楽しめる。

製造工程の概略

原　料	原料は、カタクチイワシ煮干しのほか、各種魚種の小魚の煮干しや素干し、ワカメなど海藻の乾燥物を使用している。
↓	
選　別	異物除去を行う。
↓	
検　査	金属探知機で検査を行う。
↓	
調　味	沸騰した調味液に数秒間、漬ける。
↓	
網掛け	セイロに並べる。
↓	
乾　燥	温風乾燥機（50～70℃）で温風乾燥を行う。
↓	
手入れ	混ぜ返し、塊になるのを防ぐ。
↓	
乾　燥	温風乾燥機（50～70℃）で温風乾燥を行う。
↓	
選　別	異物除去を行う。
↓	
包　装	ポリエチレン系の袋で含気包装を行う。
↓	
計　量	計量器で計量を行う。
↓	
検　査	金属探知機で検査を行う。
↓	
製　品	梱包して出荷する。

加工の実際

- **原料**　原料は、カタクチイワシ煮干し（**写真２**）のほか、小エビ、カレイ、小アジ、キビナゴ、小タイ等の小魚の煮干しあるいは素干しや、ワカメなどの乾燥物を使用している。小魚の煮干しや素干しは、瀬戸内海産を始めとした国産の原料を主に使用しているが、中国、東南アジア

各国等からの輸入原料も使用している。

- **選別**　異物除去を行う。
- **検査**　金属探知機で検査を行う。
- **調味**　沸騰した調味液に原料を投入した後、数秒間で引き上げ、たれ切りをする（**写真３，４**）。魚の種類等により、胡麻や青のりを振る場合もある。
- **網掛け**　セイロに並べる（**写真５，６**）。



写真３　調味工程　（原料投入）（二重窯）
（提供：（株）龍宮堂）



写真４　調味工程（たれ切り）
（提供：（株）龍宮堂）



写真５　せいろに並べる工程
（提供：（株）龍宮堂）



写真６　網掛け工程
（提供：（株）龍宮堂）

- **乾燥**　温風乾燥機（50～70℃）で乾燥を行う（**写真７**）。

- **手入れ**　一次乾燥後、混ぜ返し、塊になるのを防ぐ（**写真８，９**）。
- **乾燥**　温風乾燥機（**写真７**）で二次乾燥を行う。
- **選別**　異物除去と不具合製品の除去を行う。
- **包装**　ポリエチレン系の袋で含気包装を行う。
- **計量**　計量器で計量を行う。
- **検査**　ウエイトチェッカー（**写真10左**）、金属探知機（**写真10右**）で検査を行う。
- **製品**　梱包して出荷する。



写真７　乾燥工程（温風乾燥機）
（提供：（株）龍宮堂）



写真８　混ぜ返し工程
（提供：（株）龍宮堂）



写真９　手入れ工程
（提供：（株）龍宮堂）



写真10　検査工程
（左：ウエイトチェッカー、右：金属探知機）
（提供：（株）龍宮堂）

加工に用いる機器等

二重釜（**写真３**）、温風乾燥機（**写真７**）、計量機、ウエイトチェッカー（**写真10左**）、金属探知機等（**写真10右**）

品質管理のポイント

濃厚な調味液中で高温で加熱することにより耐熱性芽胞形成菌以外を死滅させ、糖分や塩分を魚肉にしみこませることで、味付けと同時に水分活性を低下させている。さらに、乾燥することで水分活性を低下させ、保存性を高めている。

安全衛生管理のポイント

原材料及び製品への異物混入防止のためには、選別工程や二次乾燥後に金属探知機等による検査工程が重要である。

特徴的な成分

儀助煮の成分分析の例を、**表１**に示した。

小魚（カタクチイワシ等）を丸ごと使用しているため、中骨に含まれるカルシウム（Ｃａ）等が豊富である。

（水産物に含まれる各種成分の効能については、「この図鑑の使い方」末尾の【参考情報】をご参照ください）

表１．儀助煮の製品分析の例	
項目	成分値
エネルギー(kcal/100g)	358
タンパク質 (g/100g)	43.3
脂質 (〃)	4.2
炭水化物 (〃)	37.3
ナトリウム (〃)	1.7
カルシウム (〃)	1.7
(愛媛県産業技術研究所調べ(2005年))	

製品の形態

業務用の二名煮等は、４～５kgをポリエチレン系の袋に入れた後、缶または段ボールに入れている。ポリエチレン系の小袋に入れて販売する場合は、凹凸のあるトレイを使用してもなお中身が片寄る場合があり、それを防止するために脱気を十二分にしたり、中身の見えない袋を使用する等、それぞれ工夫を凝らして販売している。どちらの場合でも乾燥剤を封入する事で吸湿を防いでいる。

包装及び保管方法

水分活性が、0.600未満で十分低いため、常温流通が可能である。

調理方法および食べ方

酒やビールのつまみや、子供のおやつなどに適している。

コラム

「儀助煮の由来と普及」

儀助煮は、明治時代に福岡県の宮野儀助が考案したと言われている。しかし、全国的に広まったのは、愛媛県伊予郡松前（まさき）町の浜田佐太郎が加工販売を始めた小魚の調味乾燥品の一般名称である。

松前町は小魚珍味発祥の地として全国に知られているが、これは同町の「おたたさん」と呼ばれる主に活魚を売り歩いていた女性行商が日本全国はもとより遠く樺太までも、小魚珍味を広めたことによる。

参考文献

・せとうちIRICO生活．http://www.shikokuchinmi.or.jp/irico.php（2026年1月29日参照）

（著者：株式会社 龍宮堂　三好 正次郎、元愛媛県産業技術研究所　平岡 芳信）

最終更新日:2026.04.24

© 2025 suisankakohin.zukan