素干しさくらえび

主原料
サクラエビ

主生産地
静岡

保存方法
常温保存

キーワード
駿河湾／天日干し

備考
Suboshi-sakuraebi／伝統的加工品



素干しさくらえびとは

素干しさくらえびは、水揚げされた新鮮なサクラエビをそのまま天日などで乾燥させた干しえび加工品である。駿河湾内で漁獲されるサクラエビは半透明で大きさ３～４cmの小エビであり、この漁業が始まったのは明治30年頃とされている。現在、サクラエビ漁業は春季（４～６月）と秋季（11～12月）の年２期間の操業となっている。サクラエビの名の由来は、貯蔵するために天日で干したところ桜の花を思わせる淡紅色を呈したので、サクラエビと呼ばれるようになったと伝えられている。

主な生産地

国内では原料となるサクラエビの水揚げが静岡県内に限られていることから、生産地も静岡県内だけである。

生産と消費の動向

日本国内におけるサクラエビの水揚げが静岡県に限られることから、釜揚げさくらえび、素干しさくらえびともに生産は静岡県静岡市清水区由比、蒲原、焼津市(旧大井川町)が主となっている。漁獲量の

減少などにより近年の生産量は減少傾向である。

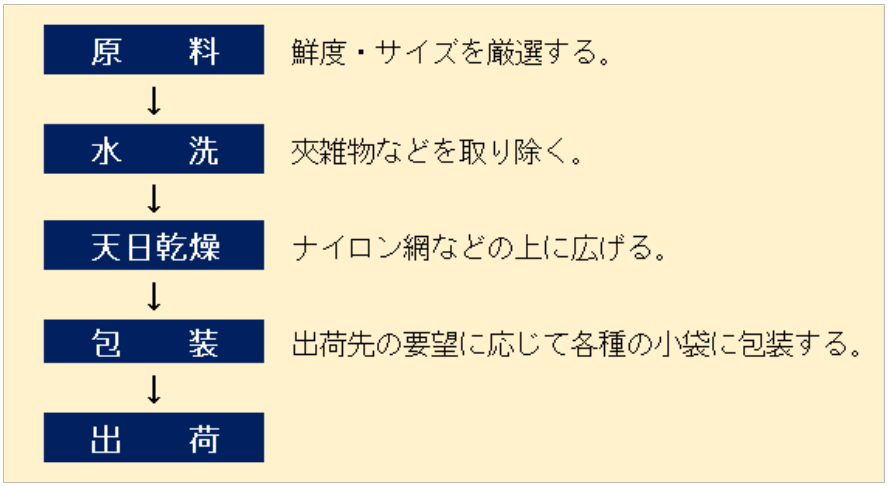
原料選択のポイント

　原料の鮮度の良いもの、夾雑物の少ないものが用いられる。近年ではセリ場における冷蔵保管など、水揚げ後から加工に至るまでの低温管理が徹底され、原料の高鮮度維持が図られている。

加工技術

　天日干しにより素干しさくらえびに仕上げる。元来、サクラエビの体色は透明に近いが、乾燥と太陽の輻射熱により淡紅色を呈するようになる。熱風による機械乾燥も行われているが、現在でも乾燥の主流は天日乾燥である。乾燥終了時の水分は20%前後に調整する。水分が多いと流通過程での品質の劣化が起こりやすい。歩留まりは、生の原料に対して25～27%である。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　鮮度が良く、夾雑物の少ないサクラエビを厳選して用いる。
- **水洗**　漁獲されたサクラエビは一度冷水で水洗いし、夾雑物などを取り　除く。
- **天日乾燥**　水洗したサクラエビをそのまま黒ナイロン網（５㎜メッシュ）の上に薄く広げて天日で乾燥させる。乾燥のための広い敷地が必要となり、河川敷を利用している場合もある。春季では１日間、秋季では１～２日間で乾燥させるが、乾燥が２日間に及ぶ場合には、夜間冷蔵

庫で保管するなどにより品質の低下を防ぐ。乾燥中には、１回上下を反転して均一に乾燥させる。

- **包装**　出荷先の要望に応じて各種の小袋に包装する。



写真１　市場に水揚げされたサクラエビ
（静岡県水産・海洋技術研究所提供）



写真２　サクラエビの天日干し乾燥
（静岡県水産・海洋技術研究所提供）



写真３　素干しさくらえび製品
（静岡県水産・海洋技術研究所提供）

品質管理のポイント

乾燥が不十分だと流通・保存中に製品の品質が低下し、逆に乾燥が過度になると製品の損傷を招きやすくなるので、乾燥工程での水分管理が重要である。

製品の形態・包装・保管方法

小売用のプラスチック小袋（13〜20g）と市場出荷向け（1.5〜６kg、内袋に入れたダンボール詰め）がある。市場出荷では流通先でリパックされるが、最近は製造工場での小売用包装が主流となっている。素干しさくらえびは保存中にわずかにアンモニア様臭が発生し、袋内に充満した匂いが開封時に発散する。このため、小袋では保管流通中に袋外へ臭気が抜けるように、ガスバリヤー性のないポリプロピレンなどが利用されている。店舗では、常温保存品として陳列されている。

調理方法および食べ方

そのまま食べてもよい。焼きそば、お好み焼き、チャーハン、かき揚げなどの素材のひとつとして利用されている。また、汁物や煮物ともよく合う。

（著者：静岡県水産･海洋技術研究所　山内 悟）

最終更新日:2026.01.06

© 2025 suisankakohin.zukan