えそ蒲鉾

主原料
マエソ、ワニエソ

主生産地
熊本

保存方法
冷蔵保存

キーワード
蒸し板かまぼこ／エソ／天草市／底びき網

備考
Eso-kamaboko／伝統的加工品



えそ蒲鉾とは

熊本県天草市で生産されているえそ蒲鉾は、天草灘（天草西海）で漁獲された新鮮な工ソを使用して作られる蒸し板かまぼこである（**写真１**）。天草灘の底びき網漁業の漁期である10月から翌年の５月まで製造・販売されている。

松下かまぼこ店の「天領」が平成12年度全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞し、翌年平成13年度には農林水産祭の水産部門にて天皇杯を受賞している。さらに平成25年と令和５年にも全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞している。



写真１　えそ蒲鉾　（提供：松下かまぼこ店）

主な生産地

熊本県天草市

生産と消費の動向

漁獲状況によるが、10月～５月に１万本生産され、主に熊本県内で消費されている。

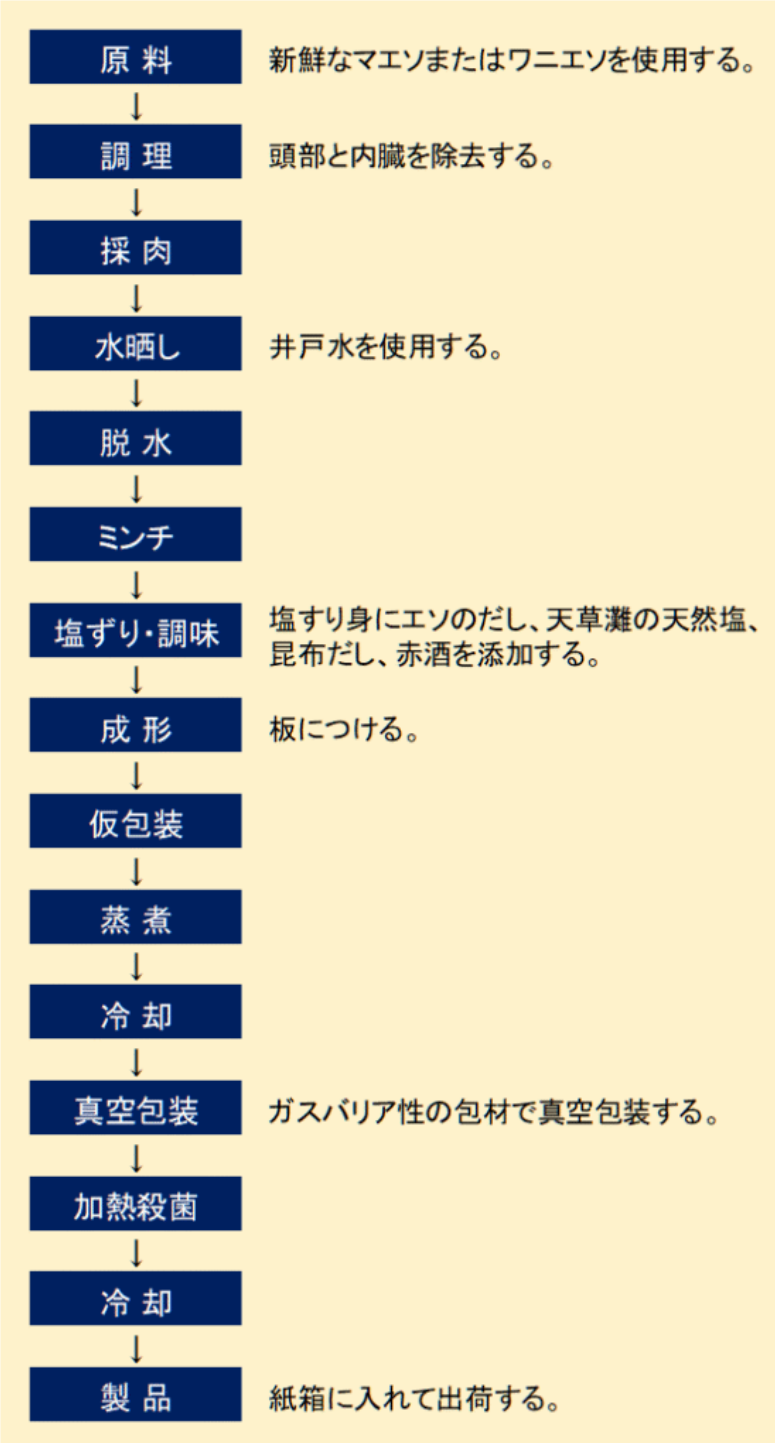
原料選択のポイント

10月から翌年５月にかけて天草灘の底びき網漁業で漁獲される新鮮なマエソとワニエソを原料としている。

加工技術

新鮮なエソ魚肉に塩を加えて、よくすり潰すと、魚肉中の塩溶性タンパク質が溶解し粘性の強い肉糊ができる。この肉糊を蒸煮して加熱することで、弾力のあるえそ蒲鉾となる。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　新鮮なマエソまたはワニエソを使用し、漁獲されて３日で製品となる。
- **調理**　頭部と内臓を除去する。
- **水晒し**　井戸水を使用する。

- **塩ずり・調味**　エソのだし、天草灘の天然塩、昆布だし、赤酒を添加する。
- **成形**　板につける。
- **真空包装**　蒸煮して冷却した後、ガスバリア性の包材で真空包装する。
- **製品**　加熱殺菌して冷却した後、紙箱に入れて出荷する。

加工に用いる機器等

魚肉採取機、肉挽機、擂潰機、真空包装機

製品の形態・包装及び保管方法

真空包装した製品を加熱殺菌して冷却した後、紙箱に入れる。保存は10℃以下で冷蔵し、賞味期限は製造から12日間である。

調理方法および食べ方

薄切りにしてそのまま食べる。

（著者：熊本県水産振興課　竹内 美彌子）

最終更新日:2026.02.11

© 2025 suisankakohin.zukan