潮鰹（塩鰹）

主原料
カツオ

主生産地
静岡

保存方法
常温保存

キーワード
正月魚／新嘗祭／西伊豆

備考
Shio-katsuo／伝統的加工品



潮鰹（塩鰹）とは

潮鰹（潮かつお、塩鰹、しおかつお）は、塩漬け・乾燥させたカツオ加工品である。静岡県西伊豆町田子地区では、漁業での航海や操業の安全、豊漁、また豊作を祈願して、正月に神棚にお供えする習慣がある。潮鰹の読み方と、正月にお供えすることから、正月魚（しょうがつよ、注：”よ”は魚の意味）とも呼ばれる。

潮鰹は保存食として塩蔵したことが由来と考えられるが、新嘗祭（にいなめさい）のお供え物として、その年の最後の漁で獲れたカツオで製造した潮鰹を、同じ年に収穫した稲藁（いなわら）で飾り付けをして奉納し、江戸時代以降には歳神に対する信仰と結びつき、正月に神社に奉納するようになったと考えられている。

主な生産地

静岡県西伊豆町田子地区

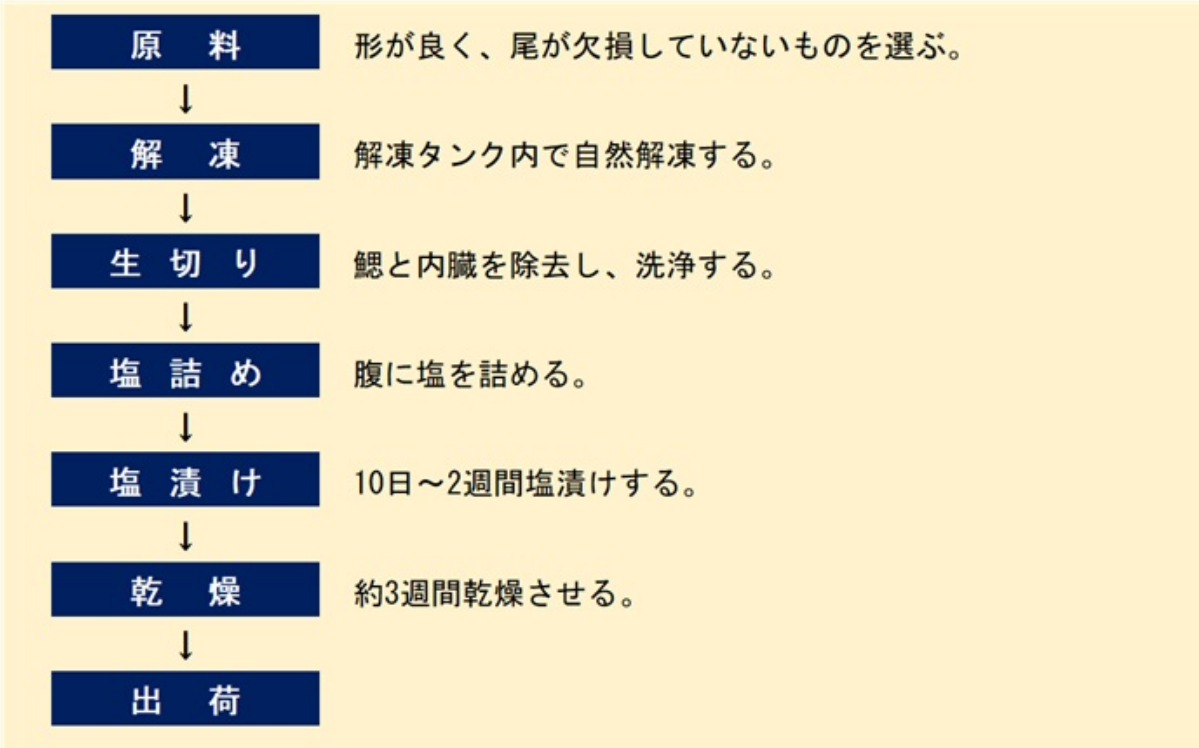
生産の動向

静岡県西伊豆町田子地区でのみ生産されている。現在は生産者３軒、年間約700～800本（１本ものとして）が生産されている。

原料選択のポイント

製品は、正月の供えものとして使用するため、形が良く、尾が欠損していないもの、また脂が少ないものを使用する。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　約３kgの冷凍原料を用いる、漁法は問わない。供え物として使用するため、形が良く、尾が欠損していないもの、また脂が少ないものを使用する。

- **解凍**　冷凍カツオを解凍タンクに投入しタンク内で自然解凍する。

- **生切り**　腹の正中線を肛門まで切り、鰓（えら）と内臓を除去する。塩が浸透しやすいように中骨の両側に切れ込みを入れ、水で洗浄する。なお、この作業は乾燥した強い西風が吹く12月頃に乾燥工程になるように11月上旬に行う。

- **塩詰め**　鰓と内臓を除去したカツオの腹に塩を詰め込み、また全体に塩をまぶす（**写真１**）。

- **塩漬け**　腹を上にして、コンクリート製の容器に240～250本の塩詰めしたカツオを入れて漬け込む。１日後に魚体から水分が出て塩分が薄まるため、塩分20%の塩水、もしくは潮鰹製造の際の塩汁（前回の製造時に使用した塩濃度が20%以上の漬け汁）を加える。漬け込みの際は、カツオが浮かないように上から竹製のすのこで軽く押さえ、大きさによって10日～２週間漬け込む。この間、カツオから水分が出て塩分が薄まるため、塩もしくは高濃度の塩水を加えて塩濃度を調整する。

- **乾燥**　塩漬けしたカツオは、一旦水洗いして、塩や塩水を洗い流す。乾燥しやすいように腹を竹製で約10cmの楔（くさび）で開き、２尾の尾を紐で結び、孟宗竹（もうそうちく）で組んだ櫓（やぐら）にはさ掛けし、約３週間乾燥させる（**写真２**）。以前は田子地域で冬場に乾燥した強い西風が吹くため、それを利用したが、現在は風が弱い日が多く、扇風機を併用する。乾燥後は常温で保管する。



写真１　塩詰めしたカツオ
（写真提供：カネサ鰹節商店）



写真２　乾燥の様子
（写真提供：カネサ鰹節商店）

製品の形態と保管方法

乾燥した状態で特に包装等はせずに製品とし、常温で保管する（**写真３**）。ただし、一部は稲藁（いなわら）や稲穂を頭の方に編んで飾り付けする（**写真４**）。また、片身の製品、スライスした製品のほか、派生した製品として茶漬け、ふりかけ、粉末等もある。



写真３　潮鰹製品
（写真提供：カネサ鰹節商店）



写真４　稲藁や稲穂で飾り付けした潮鰹
（写真提供：カネサ鰹節商店）

調理方法および食べ方

食べ方は、薄く削ぎ切りしてそのまま食べる、甘酢に20分漬けて酢漬けにするなどして、つまみとなる。その他に潮鰹を三枚におろし、薄い切り身にし、炙って食べる、ほぐしたものをお茶漬にする、吸い物にするなどの食べ方がある。塩分とカツオの旨味があり、調味料の役割も果たす。

（著者：静岡県水産・海洋技術研究所　二村 和視）

最終更新日:2026.04.24

© 2025 suisankakohin.zukan