ボッタルガ（マグロのからすみ）

主原料
クロマグロ

主生産地
鳥取

保存方法
冷蔵保存

キーワード
卵巣／からすみ／境港／血抜き／塩蔵／塩抜き／低温乾燥

備考
Bottarga Maguro-karasumi／都道府県開発製品



ボッタルガ（マグロのからすみ）とは

ボッタルガとは、成熟したマグロの卵巣を塩漬けにし、乾燥させたからすみ様の魚卵塩干品である。

平成７年、15年、17～28年の間、鳥取県境港は、生の天然クロマグロの水揚げが日本一であり、現在も日本有数の漁獲量を誇っている（**写真１，２**）。境港では、水揚げ後に内臓を除去する。その際、内臓の有効活用のため、鳥取県産業技術センターで成熟したマグロの卵巣を塩漬けし、乾燥する方法を確立し、企業へ技術移転したことから製造が始まった。本製品の名称は、イタリア・スペインで製造されている類似の製品「ボッタルガ・ディ・トンノ」に由来する。



写真１　マグロの水揚げ風景
（提供：鳥取県）



写真２　市場の様子
（提供：鳥取県）

主な生産地

鳥取県

原料選択のポイント

成熟した卵巣を用いる。大きい魚体から得られた卵巣を使った方が、最終製品の仕上がりが良い。抱水卵（産卵直前の水分の多い卵巣）や産卵後の卵巣、傷のある卵巣では品質の良い製品ができないため、原料卵巣の見極めが重要である。

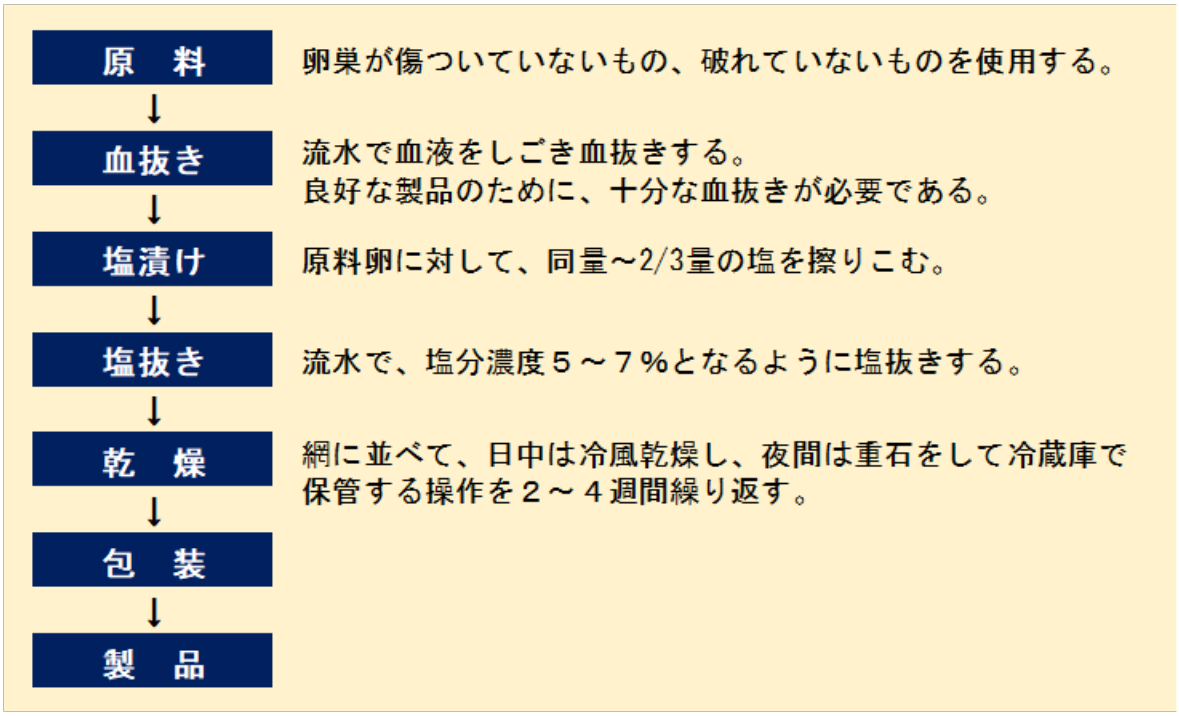
使用する副原料

塩

加工技術

血抜きした卵巣を７～10日間塩漬けし、一定濃度の食塩水を用いて脱塩後、日中の低温乾燥と夜間の冷蔵を2-4週間繰り返して乾燥させる。卵巣の血抜きを丁寧に行うことが良品製造のポイントとなる。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　サイズが大きい方が品質の良いものができるが、乾燥に時間がかかるため、腐敗しないように低温管理が必要である。傷や破れがあると製造中に卵巣内容物が空気に触れて酸化が進み、品質が劣化する。

- **塩漬け**　原料卵に対して、同量～2／3量の塩を擦りこむ。重石をして冷蔵庫内で１週間程度塩漬けする。

- **塩抜き**　流水で、塩分濃度５～７％となるように塩抜きする。

- **乾燥**　日中は網に並べ20℃程度で冷風乾燥を行う（**写真３**）。夜間は重石をして冷蔵庫保管する。乾燥初期は重石を軽くし、徐々に重石を増やす。この操作を２～４週間繰り返す。指で押して、へこまなくなるまで硬くなったら終了とする。（**写真４**）



写真３　冷風乾燥風景
（提供：鳥取県産業技術センター）



写真４　ボッタルガ製品
（提供：㈱島谷水産）

加工に用いる機器

低温乾燥機　漬け込用の樽または水槽、重石

品質管理のポイント

卵巣内に多くの血液が残っており、手作業で一つ一つ丁寧にヘラなどを用いて血抜きを行う。血液の残存量が多いと、製品の色調が黒く、血生臭さが強く、酸化も起こりやすいなど、品質の劣る製品となってしまうため、血抜きを十分に行うことが重要である。

製品の形態

数十ｇ単位で販売されている。

包装および保管方法

真空包装されており、冷蔵保管する。冷凍保管も可能である。

調理方法および食べ方

そのまま２㎜ほどの薄切りにして食べる。日本酒を表面に軽く塗布し、焦げないように炙ると風味が増す。パスタに和えたり、細かく砕いて海苔、ワサビとともに出汁でお茶漬けにしたりしてもよい。

同類製品例

ボラのからすみ

海外製品

イタリアまたはスペインで製造されており、ボラのからすみ（ボッタルガ・ディ・ムッジネ）と区別して、トンノ・ボッタルガまたは、ボッタルガ・ディ・トンノと呼ばれる。

（著者：鳥取県産業技術センター　加藤 愛）

最終更新日:2026.04.30

© 2025 suisankakohin.zukan