

水産加工品図鑑

第3章 調味加工品 > 第3節 茹で加工品

釜揚げしらす

主原料

カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ

主生産地

和歌山、兵庫、愛知、静岡

保存方法

冷蔵保存

キーワード

しらす／イワシシラス／釜揚げ

備考

Kamaage-shirasu／伝統的加工品



©水産加工品図鑑

釜揚げしらすとは

釜揚げしらすとは、イワシ類（カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ）の稚魚を塩水中で短時間煮熟した後に、送風放冷したものである。

「しらす」は体が透明で、細長い形をした稚魚を指し、主にイワシ類、ウナギやアユ、イカナゴの稚魚が含まれるが、本製品の「しらす」はイワシシラスであり、近年ではカタクチイワシが大部分を占め、冬～春にマイワシやウルメイワシが主となる時もある。イワシシラス漁は主に瀬戸内海や太平洋沿岸県で盛んに行われており、多くは船びき網で漁獲されている。

主な生産地

和歌山県、兵庫県、愛知県、静岡県 ほか

原料選択のポイント

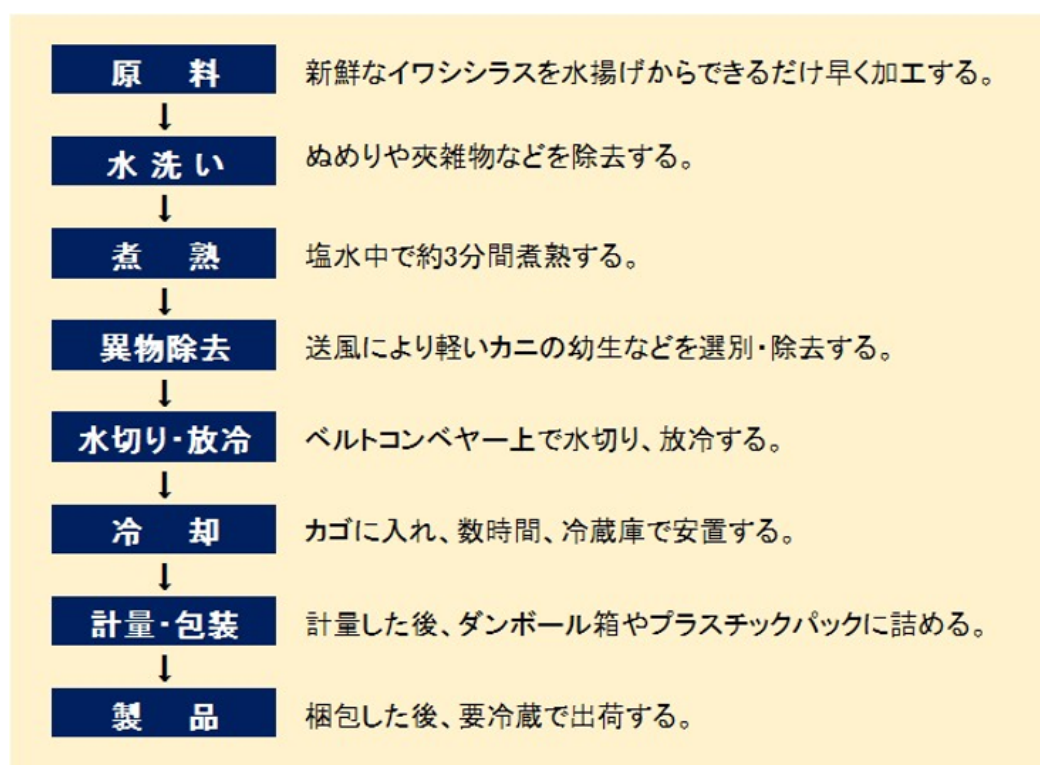
原料となるイワシシラスの大きさは2～3cmで、傷みやすいため、漁獲直後から多量の碎氷を使用して鮮度を保ち水揚げされる。漁獲、水揚げから茹でるまでの時間を短くすることが重要である。また、

船びき網は目が細かい網を使用するため、イワシシラスの他にエビやカニの幼生、他の魚類の仔稚魚が混獲される。釜揚げしらすの場合、加工作業後すぐに箱詰めが行われるため、製造過程において混獲物を取り除く機会が少なく、原料における混獲物の少ないことが重要なポイントである。

加工技術

傷みやすいイワシシラスを塩水で煮熟することで、細菌や消化酵素を破壊し、保存性を高めたものである。釜揚げしらすの場合、放冷後すぐに製品となるが、さらに乾燥工程を加えていくと「しらす干し」や「ちりめんじゃこ」となる。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料** 原料となるイワシシラスの大きさは2～3cmで、傷みやすいため、漁獲直後から多量の碎氷を使用して鮮度を保ち水揚げされる。混獲物の少ないイワシシラスを選び、水揚げから茹でるまでの時間を短くすることが重要である（写真1，2）。



写真1 水揚げされるイワシシラス
(提供：大阪環農水研)



写真2 原料のイワシシラス（カタクチイワシ）
(提供：大阪環農水研)

- **水洗い** 流水中で、ぬめりや夾雑物などを取り除く。ベルトコンベヤーで煮熱機に入る前にも目視で夾雑物を確認し取り除く（写真3）。



写真3 水洗機（提供：横田水産）

- **煮熟** 自動煮熟機で約3分間行う。塩分は約2～2.5%で、「減塩」として塩分濃度を低めに設定する場合も多い（写真4）。



写真4 煮熟機（提供：横田水産）

- **異物除去** 煮熟後、水切り・放冷を行う前に、送風により軽いカニの幼生などを選別・除去する（写真5）。



写真5 軽いカニの幼生などの選別・除去（提供：横田水産）

- **水切り・放冷** ベルトコンベアー上を通る間に、水切り・放冷を行う（写真6、7）。

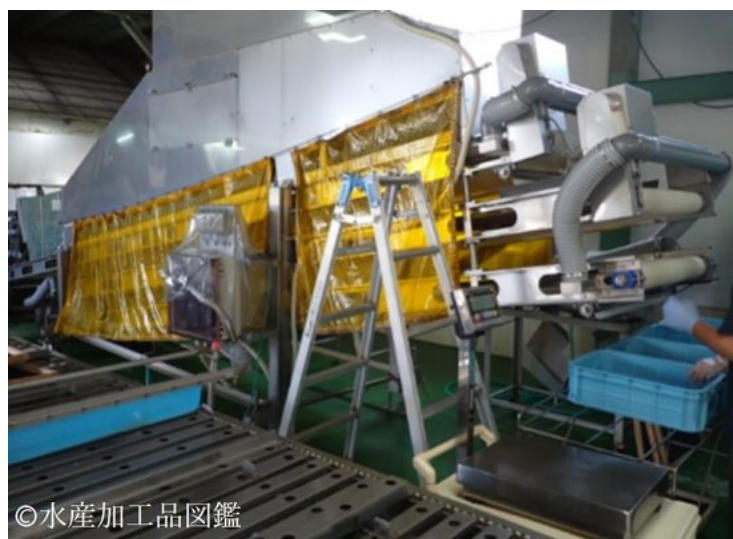


写真6 水切り・放冷を行うベルトコンベヤー （提供：横田水産）



写真7 水切り・放冷直後のイワシシラス（提供：横田水産）

- **冷却** カゴに入れ、数時間、冷蔵庫で安置する。
- **計量・包装** 計量した後、ダンボール箱やパックに詰める（写真8）。



©水産加工品図鑑

写真8 釜揚げしらす製品（提供：横田水産）

- 製品 梱包した後、要冷蔵で出荷する。

加工に用いる機器等

水洗機、自動煮熟機、ベルトコンベアー（水切り・放冷）、冷蔵庫、計量器等

品質管理のポイント

釜揚げしらすの場合、乾燥工程が無く、すぐに箱詰めされるため、原料が同じ「しらす干し」や「ちりめんじゃこ」と比べ製造過程において混獲物を取り除く機会が少ない。原料における混獲物の少ないことが重要なポイントである。

製品の形態

市場への出荷や小売りなどの目的に合わせ、ダンボール箱やプラスチックパックに詰めて、要冷蔵で販売する。

包装および保管方法

購入後は冷蔵（5℃以下）で保存する。

調理方法および食べ方

塩茹でしているため、塩味があることからそのまま食すほか、大根おろしや三杯酢で食べる。サラダ、オムレツ、茶碗蒸しや吸い物などに使われる。有名な伊ワシシラス産地近辺では「しらす丼」として提供されている。

（著者：地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所 大美 博昭）

（協力：横田水産 横田 拓哉）

最終更新日:2026.09.28
