

水産加工品図鑑

第8章 塩辛類 > 第2節 その他塩辛

第8章 塩辛類 第2節 その他塩辛

たこの塩辛

主原料

マダコ

主生産地

兵庫

保存方法

冷蔵保存

備考

Tako-shiokara

キーワード

塩辛



©水産加工品図鑑

たこの塩辛とは

塩辛とは生の魚介類に内臓と塩を加え、内臓由来の消化酵素による発酵・熟成で作られるものを指す場合が多い。しかし、たこの塩辛には、生タコをさっと湯通しし内臓と塩を加えて漬けたもの、生タコを唐辛子と米麴で漬けたもの、ニンニクと唐辛子を加えて漬けた韓国料理（キムチ）のようなものなど発酵を伴うもののほか、生タコを塩と糖類をベースとした調味液に漬込み発酵を伴わないものがある。

主な生産地

兵庫県

生産の動向

現在市販されているものの多くは塩と糖類をベースとした調味液に漬け込むタイプのもので、北海道から沖縄まで全国各地で生産されているが、生産量の実態は把握されていない。土産物として観光客向けに販売されているほか、量販店の総菜コーナーで一般の消費者向けに販売されているものもある。また、業務用として、料理店や回転寿司のネタとしても活用されている。

原料選択のポイント

国産のマダコや海外であればモロッコ産・モーリタニア産マダコ（生鮮または冷凍）が主な原料となる。

使用する副原料

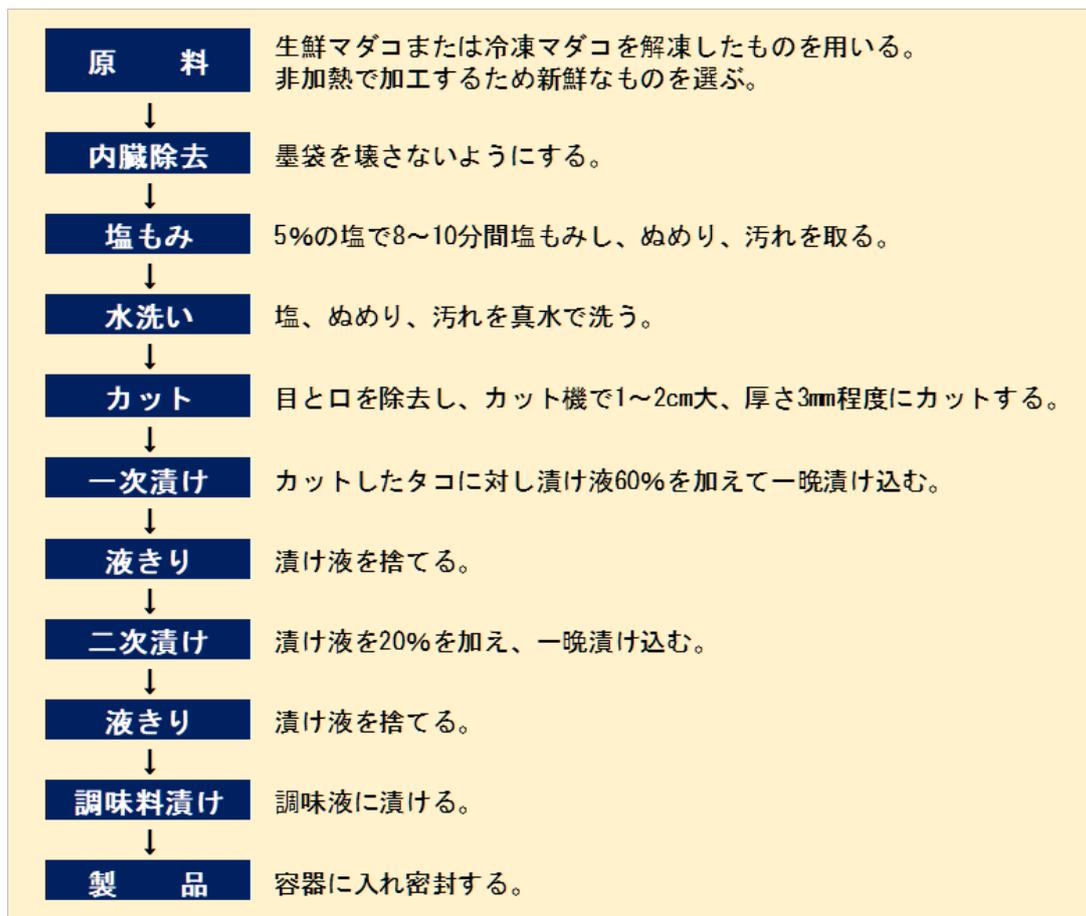
塩、みりん、酒、唐辛子、旨味調味料

加工技術

生のタコを塩と糖類に漬け込むことによって脱水し、菌ごたえを良くするとともに水分活性を下げ、保存性を高めている。また、唐辛子を加えることで若干の静菌効果が期待される。

製造工程の概略

※兵庫県で行われている例は以下のとおりである。



加工の実際

- 原料 瀬戸内海産の活マダコ（写真1）をそのまま、もしくは冷凍保管しておいたものを解凍して使用する。



- **内臓除去** 墨袋を壊さないように注意しながら内臓を除去する。
- **塩もみ** 内臓を除去したタコの重量に対して5%の塩を添加し、塩もみ機で8～10分間塩もみを行う。この工程で、表面のぬめりや吸盤内の汚れを取る。
- **水洗い** 塩、ぬめり、汚れを真水で洗い流す。
- **カット** 目と口を除去し、カット機（写真2）で1～2cm大、厚さ3mm程度にカットする。
- **一次漬け** カットしたタコに対し漬け液60%を加え攪拌した後、冷蔵庫内で一晩漬け込む。
（一次漬け液の例：煮きりみりん40%、酒20%、食塩10～15%、水25～30%）
- **液きり** 漬け液を捨てる。
- **二次漬け** 一次漬けを終わったタコに対し漬け液20%を加え、攪拌した後、冷蔵庫内で一晩漬け込む。
- **液きり** 漬け液を捨てる。
- **調味液漬け** 調味液に漬ける（調味液の例：煮きりみりん50%、酒30%、食塩5%、水飴15%）。調味料はグルタミン酸ナトリウムを主体に風味調味料、調味料（核酸）、唐辛子、豆板醤を加える。
- **計量・包装** 100～150g ずつ樹脂製容器に入れ密封する（写真3）。



写真3 たこの塩辛の製品（提供：神戸市漁業協同組合）

写真2 カット機（提供：神戸市漁業協同組合）

加工に用いる機器等

塩もみ機、カット機

品質管理のポイント

開封前、開封後とも冷蔵し、開封後はできるだけ早く食べる。

安全衛生管理のポイント

生原料を非加熱で加工するため、洗浄と温度管理には特に注意を払い、微生物の増殖を抑えている。

製品の形態

樹脂製容器に入れて出荷販売する。

包装及び保管方法

要冷蔵で保管する。

調理方法および食べ方

レモンやスダチなどを少し絞りにかけて、ビールやお酒のつまみにしたり、熱いご飯にのせて食べる。

（写真4）



写真4 たこの塩辛（提供：神戸市漁業協同組合）

参考文献

・文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会. 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」. 2020.

（著者：兵庫県立農林水産技術総合センター 但馬水産技術センター 妹背 秀和）

（取材協力：神戸市漁業協同組合）