塩蔵たら

主原料
マダラ、スケトウダラ

主生産地
宮城

保存方法
冷凍保存／冷蔵保存

キーワード
ぶあたら／立塩漬け／アニサキス／フィレー

備考
Enzo-tara／伝統的加工品

塩蔵たらとは

原料にマダラ・スケトウダラを用い、塩漬けによる長期の保存を目的として、古くから製造されてきた加工品である。「ぶあたら」とも称され、過去には長期保存をするため15～20%の塩水で処理し、４～５％の高塩分の製品であったが、現在は、消費者の健康志向を反映して１～３％の低塩分製品が主流となっている（**写真１**）。

（本文末尾のコラム「ぶあたらの語源」もご参照ください。）

写真１　塩蔵たらフィレー（提供：阿部真紀子）

主な生産地

宮城県、北海道

生産の動向

全国の塩蔵たらの生産量は、令和２年は10,591ｔまで減少したが、令和４年には約11,372ｔと増加傾向がみられる。そのうち、宮城県の生産量は9,307ｔと約80%を占めている（**図１**）。

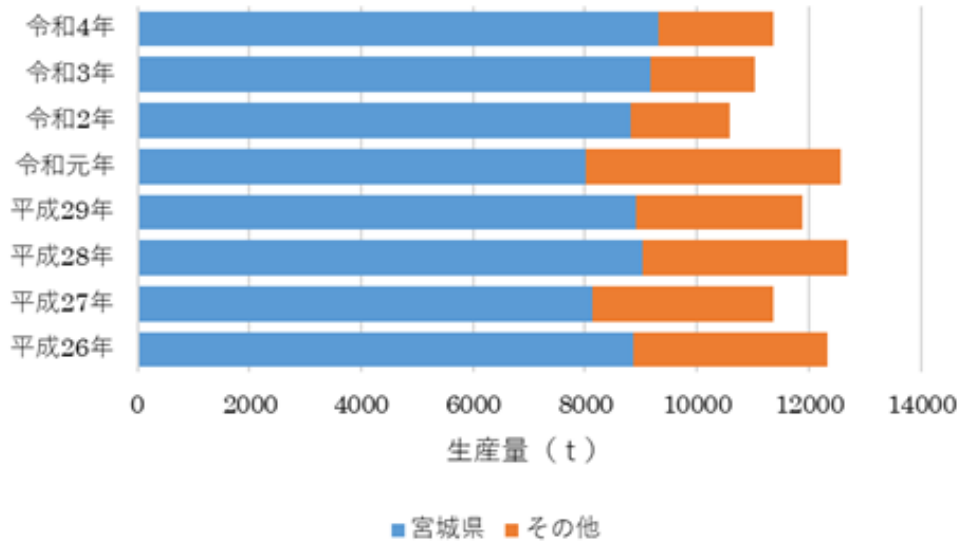


図１　全国の塩蔵たらの生産量（水産加工統計調査）

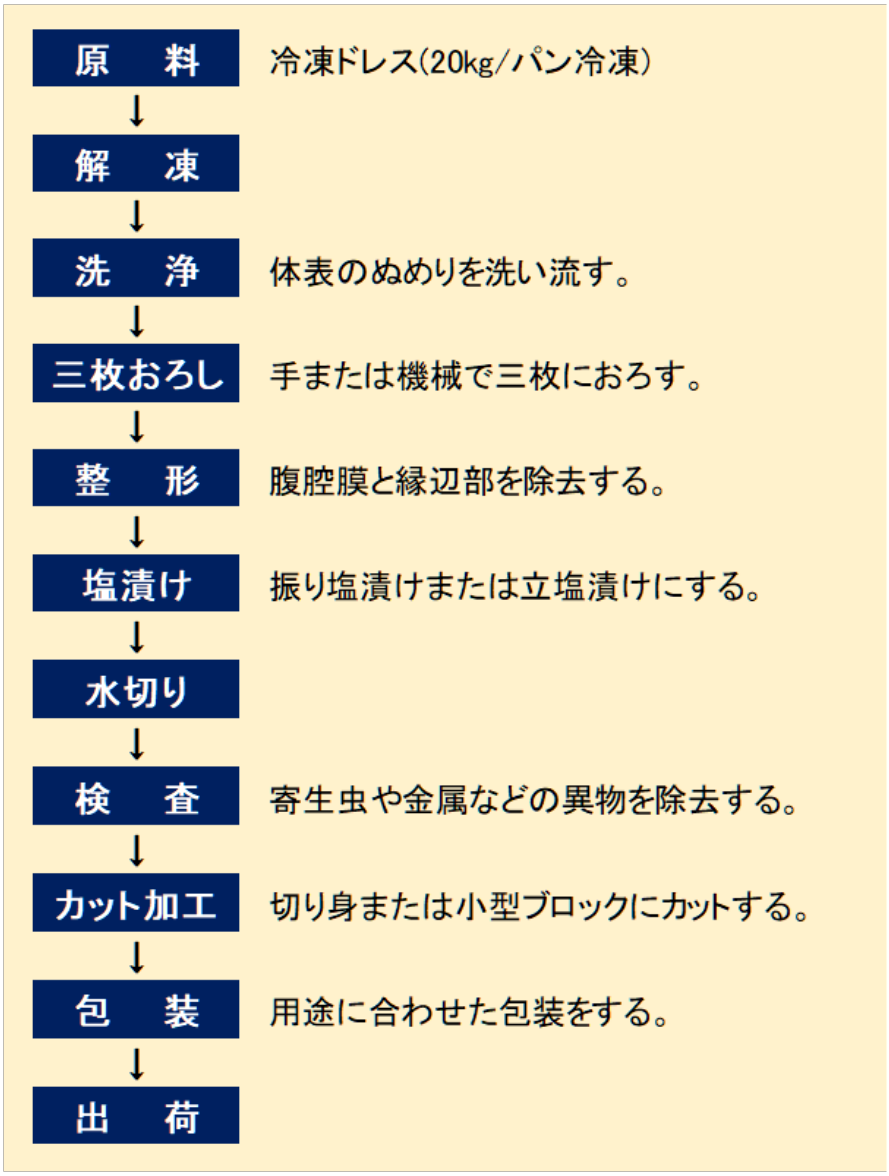
原料選択のポイント

アメリカおよびロシア等からの輸入原料が主体となっていたが、近年では北海道、三陸産の国産の原料の主体となっており、頭部・内臓を除いたドレス・フィレーの状態で、急速凍結したマダラが使用されている。

加工技術

塩蔵品の多くは、塩の浸透作用により脱水し水分活性を低くすることで、貯蔵性を向上させることを目的としてきたが、低塩化傾向にある現在は、貯蔵性よりも風味や色調の改善に主眼が置かれている。

製造工程の概略



加工の実際

- **三枚おろし**　タラの脊椎骨は三角形を呈しており、他の魚種に比べおろし方に技術を要する。このため従来は人力による作業が中心であったが、現在では多くの企業でタラ用フィレマシンが導入されている。

- **整形**　フィレーの黒い腹腔膜を除去するとともに、縁辺部を除去し整形する。

- **塩漬け**　塩漬けは、加工業者により振り塩漬けまたは立塩（たてしお）漬けにより行われる。立塩漬けの場合は２～５％の塩水に漬け込み、製品の塩分量が１～３％程度となるよう、外気温や天候等

により漬け込み時間を調整する。

加工に用いる機器等

フィレマシン

品質管理のポイント

タラ類には、しばしばアニサキスが確認されるが、本製品は凍結原料を用いることから人的危害はない。しかし、これら寄生虫の存在は消費者に不快感を与えることから、各工程で十分注視し視認されたものは取り除く（**写真２**）。

また、塩蔵たらは、製造工程中に加熱工程がなく、また、現在の製品は塩分濃度が低いことから、製造工程中の菌の増殖を抑えることが大切であり、製品の出荷から販売まで、冷凍またはチルドにより流通上の温度管理を徹底し、品質の保全に努めている。

写真２　塩蔵たらの製造風景（検査工程）（提供：阿部真紀子）

製品の形態

フィレーは主に業務用として発泡スチロール箱に５～10枚入れとし出荷される。また、切り身は一般的に60～120g程度に切り分けられ包装される。さらに、用途は限られるが、鍋物用として30g程度の小型ブロックの製品形態もある。

包装および保管方法

　業務用は発泡スチロール箱に箱詰めされ、小売用はトレイに並べラップ包装とする。
また、近年は小売用にレンジアップ商品として包装される場合がある(**写真３，４**)。

写真３　塩蔵たらフィレー（包装済み）
（提供：阿部真紀子）

写真４　塩蔵たら切り身　レンジアップ商品
（提供：阿部真紀子）

コラム

「ぶあたらの語源」

　塩蔵たらは昔から「ぶあたら」といわれているが、その語源は江戸時代の蘭学者杉田玄白が「解体新書」に記載の「腑分けに由来する」説と、「タラの内臓が、フワフワしていることによる」説などがある。

参考文献

・農林水産省大臣官房統計部．平成26年～令和4年水産加工統計調査結果．「農林水産統計」；https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan_ryutu/suisan_kakou/index.html（2024年10月8日参照）

（著者；宮城県水産技術総合センター　阿部 真紀子、三浦 悟）
（協力：株式会社 マルケン菊地商店）

最終更新日:2026.04.09

水産加工品図鑑 - Japanese Aquatic Food Products and Processing
© 2025 suisankakohin.zukan