

# 水産加工品図鑑

第1章 乾製品 > 第5節 調味乾燥品

第1章 乾製品 第5節 調味乾燥品

## 塩引き鮭

### 主原料

サケ

### 主生産地

岩手、新潟

### 保存方法

冷蔵保存／常温保存

### 備考

Shiobiki-sake／伝統的加工品

### キーワード

鮭の酒びたし／ブナザケ／銀毛／年取り魚／村上地域／止め腹



## 「塩引き鮭」「鮭の酒びたし」とは

「塩引き鮭」とは、新潟県村上地域の名産品として知られるサケの干物である。新巻鮭とは異なり、塩漬けを十分行い、塩出し後、寒風により乾燥させたもの（写真1）である。

「鮭の酒びたし」とは、この「塩引き鮭」を約半年間かけて乾燥し熟成した発酵食品を言う。独特の風味が特長で、根強い人気がある。

（本文末尾のコラム「村上の鮭文化と増殖の取組」もご参照ください）



写真1 鮭の乾燥（提供：株式会社 永徳）

## 主な生産地

---

新潟県村上地域で生産されている。他県では岩手県等でも同様な製品が生産されている。

## 生産の動向・消費の動向

---

新潟県村上地域では、年末年始に欠かせない「年取り魚」であり、贈答品としても人気の高い塩引き鮭であるが、近年、産卵のために遡上する鮭が全国的に減少しており、新潟県村上地域を流れる「三面(みおもて)川(がわ)」でも同様の傾向が見られている。このことから、地域の風物詩となっている軒下に吊るされる塩引き鮭も減少し、人々から惜しまれている。

## 原料選択のポイント

---

「塩引き鮭」「酒びたし」に用いる原料魚は、かつては三面川に産卵のために遡上して間もない雄の6～8kgのブナザケ（成熟により婚姻色の縞模様（ブナ毛）が出て、やや脂の抜けたシロザケ）を使用してきたが、現在では、海で獲れる銀毛（未成熟のサケ）も多く、3～5kgのものも使われるようになっている。また、地元産だけでなく、北海道、青森県、岩手県等からも原料魚は多く入ってきている。

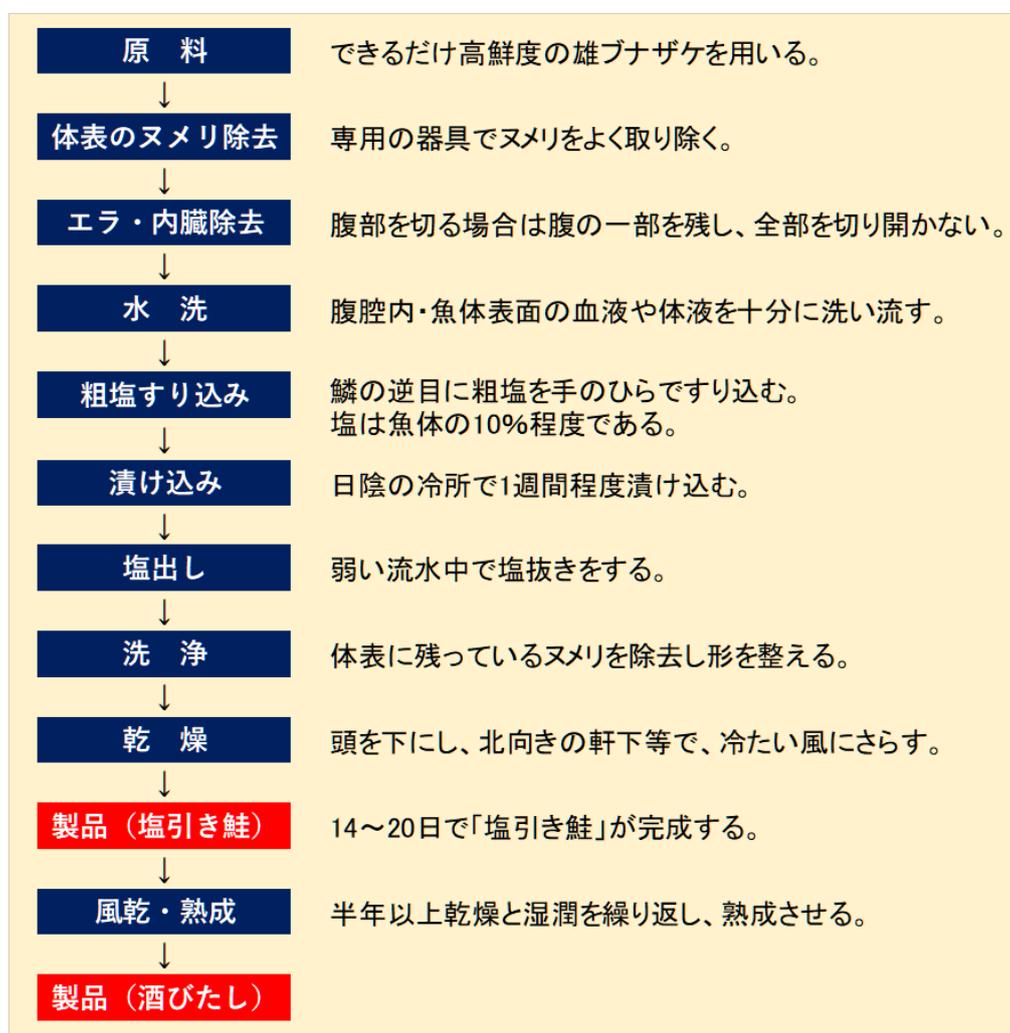
## 加工技術

乾燥により水分活性を低下させ、風味と保存性を付与する。

「塩引き鮭」は、鮭を塩漬けして水分を取り除き、塩出しして塩分を調整後乾燥することにより、水分活性を低下させ貯蔵性を高め、旨味を濃縮した加工品である。

「酒びたし」は、「塩引き鮭」の乾燥期間をより長く取り、半年以上寒風にさらし肉が硬くなるまで乾燥させた保存食である。非常に硬いため、薄く切り酒をふりかけて肉を柔らかくして食べてもよい。

## 製造工程の概略



## 加工の実際

- **原料** サケの漁期である11月中旬から12月上旬にかけて仕込みをする。三面川に産卵のために遡上して間もない雄のブナザケで6～8kgの大型魚体を用いるのが望ましいが、現在では、海で獲れる銀毛の鮭も多く、3～5kgのものも使われるようになっている。

- **体表のヌメリ除去** 体表についている粘液（ヌメリ）を研いでいない菜切り包丁等を用いて十分に除去する。
- **内臓除去** エラおよび内臓を除去する。腹部を切る場合は腹の一部を残し、全部を切り開かない（村上地域の伝統で、「止め腹」と言う）。
- **水洗** 腹腔内および魚体表面に付着した血液や体液を十分に洗い流し、腹腔内の血管に残った血液も指先などで押し出す。水洗いが終了した後、乾いたタオル等で十分に水分を拭き取る。
- **粗塩すり込み** 鱗の逆目に粗塩（天然塩が望ましい）を強く手のひらですり込む（写真2）。腹の内側にもまぶすようにすり込む。頭部、口腔部、眼球にも塩をまぶす。塩の量は、魚体重の10%程度である。
- **漬け込み** 塩をすり込んだサケは容器（本来は浅い楕円形の桶を用いたが、現在は発泡スチロール製の魚箱）に横向きに入れ、北向きで日陰となる冷たい場所（日陰の冷所）で1週間程度漬け込む。3～4日後に裏返し、塩が片身だけに偏らず、まんべんなく魚体に浸透するようにする。
- **塩出し** 塩が十分に染み込んだのを見届けて（魚体が硬く、ガチガチになる）から、弱い流水中で約8～18時間（状況により異なる）塩抜きをする（きれいな自然の流水が、理想的）。塩分が適度に抜けたかの判断は、魚体が生の時の固さ位（指で押してみても少しへこむ位の感覚）に戻れば良い。
- **洗浄** 体表に残っているヌメリを、研いでいない菜切り包丁等を用いて十分に除去し、形を整える（写真3）。
- **乾燥** 尾鰭近くをひもで縛り頭を下にし、北向きの軒下等（直射日光の当たらない場所）で吊るす。冷たい風にさらし、14～20日で「塩引き鮭」が完成する。「酒びたし」用の「塩引き」は、そのまま吊り下げ、年を越し、梅雨が終わる頃まで乾燥と湿潤を繰り返すことにより熟成し、身の色があめ色に変わり硬く乾しあがって完成となるが、長期の風乾熟成中、とりわけ梅雨の時期になると、魚体にカビが発生しやすいので注意を要する。



写真2 サケ魚体に塩を擦り込む  
(提供：(公財)イヨボヤの里開発公社)



写真3 形を整えて干す  
(腹の一部はつなげておく)  
(提供：(公財)イヨボヤの里開発公社)

## 加工に用いる機器等

---

よく切れる出刃包丁、研いでいない菜切り包丁（ヌメリ取り）

## 品質管理のポイント

---

「塩引き鮭」は、5℃以下の冷蔵庫で保管する。

「酒びたし」は、高温・多湿、直射日光を避け、常温で保管する。

## 製品の形態

---

「塩引き鮭」は、必要に応じて1尾ものから、三枚におろして半身ごとに真空包装する等、製品の形態は様々である。また、焼いた身をほぐして瓶詰にした製品もある。

「酒びたし」は、一般的にはスライスした身を40～200g入りで真空包装する。おみやげ用等には、半身ずつ皮、腹側を取り除き薄くスライスした状態で魚の姿を形取り、真空包装したものもある。

## 調理方法および食べ方

---

「塩引き鮭」は三枚におろして適当な大きさに切り、焼いて食べる方法が一般的であるが、村上では、各種のサケ料理の材料に用いることもあり、食べ方はバラエティーに富んでいる。

「酒びたし」は完成したものを三枚におろし、腹側の部分を取り除き、皮は包丁などではぎ取る。このとき皮を火であぶるとはぎとりやすい。皮をはいだ硬い身を薄くスライスし、日本酒等を振りかけ柔らかくして食べる。(写真4)

現在は、薄塩仕立てのものも多く、スライスしそのまま食べてもおいしい。



©水産加工品図鑑

写真4 酒びたし (提供：株式会社 永徳)

## コラム

---

## 「村上の鮭文化と増殖の取組」

越後の国、村上藩はサケとの関わりが深く、江戸時代には藩の財政を支える重要な産物であった。およそ250年前、藩士の青砥武平治(あおとぶへいじ)がサケの産卵行動に着目して、その産卵を保護して繁殖を図るために、川にバイパスをつくってサケを導き、産卵させるシステムを構築した。これは「種川の制」と呼ばれ今日まで三面川(みおもてがわ)鮭産漁業協同組合の関係者の努力により受け継がれており、母なる川「三面川」はサケ増殖の基幹河川として位置付けられている。

こうしたことから、村上におけるサケの消費量は多く、サケを余すところなく利用する料理の数は100種類を優に超すといわれており、大晦日の年取り魚には、ほとんどの家庭でサケを用いる。

その際に使われるのは、魚体の保存、旨味の増加等を目的とした「塩引き鮭」である。村上の塩引き鮭は「腹を一部切らず、つなげておく」「乾燥時尾鰭近くをひもで縛り、頭を下にしてつるす」等の特徴を持ち、武士の時代の名残りがある伝統食品である。

(著者：(公財)イヨボヤの里開発公社 石井郁子、株式会社 永徳 永田 政義、  
新潟県水産海洋研究所 渡辺 寛子)