

水産加工品図鑑

第12章 藻類加工品 > 第4節 佃煮

第12章 藻類加工品 第4節 佃煮

かじめ佃煮

主原料

カジメ、ツルアラメ

主生産地

石川

保存方法

常温保存

備考

Kajime-tsukudani／伝統的加工品

キーワード

かじめ／佃煮／輪島市



©水産加工品図鑑

かじめ佃煮とは

能登一帯で「かじめ」と呼ばれているのは、コンブ目コンブ科のツルアラメで、コンブのように平たく、表面にしわがあり、基部から匍匐枝(ほふくし)を伸ばしその先から新たな葉が出てくるのが特徴の、主に日本海の水深1～20mの岩礁域に生育する褐藻である(写真1)。冬から春先にかけて漂着したものや刈り取って採集されたものを材料とする。生のかじめを約5mm幅に刻み、茹でてあく抜きし乾燥させたものを水に戻し、珠洲市産の丸大豆醤油に能登町産の米飴、てんさい糖を加えて弱火で煮込んで製造されている。



写真1 ツルアラメ (提供：池森貴彦)

主な生産地

石川県輪島市

生産と消費の動向

近年は気候変動等によってツルアラメの採集量が減少し、原材料が少ないため2023年の生産量は約100kgである。

原料選択のポイント

原料となるかじめ「ツルアラメ」は新鮮であることはもちろんであるが、冬から春にかけて伸びる新芽でないととろみがなく、苦みが強い。そのため採集時期が特に重要である。

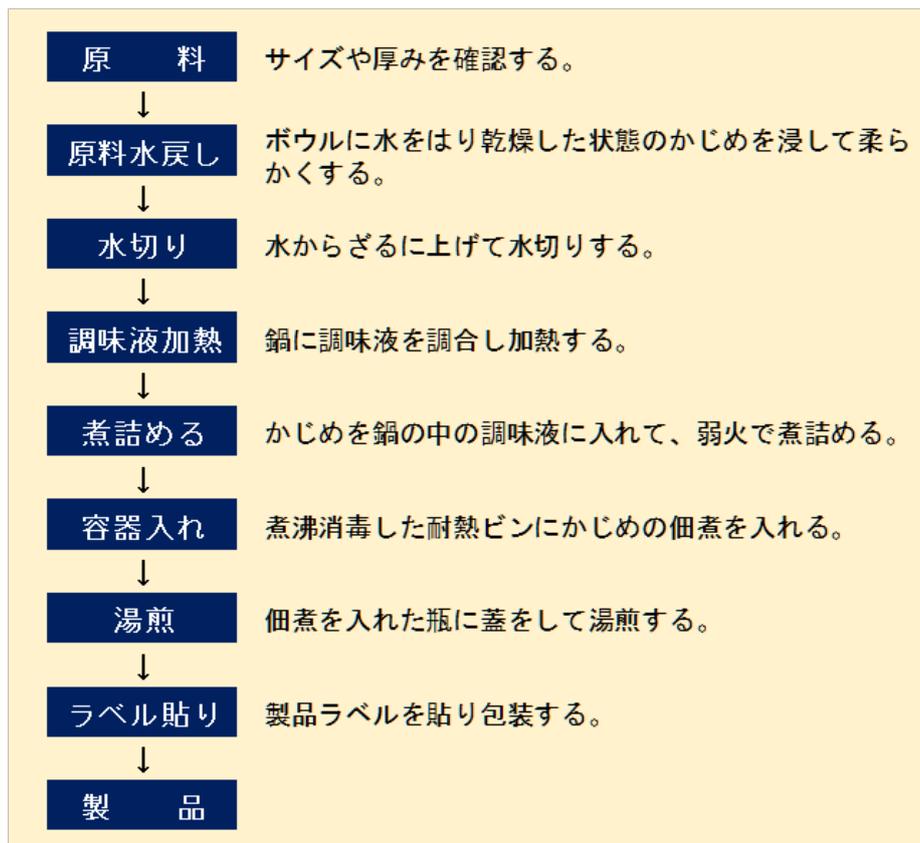
使用する副原料

かじめを佃煮にする際に使用する醤油は、じっくりと時間をかけて発酵させた珠洲市産の丸大豆醤油を使用している。米飴も能登町産であり副原料にもこだわりを持って製造している。

加工技術

生のかじめ「ツルアラメ」は食感が硬いが、約5mmの幅で細断し茹でて乾燥させたものを佃煮に加工することで、程よい食感となる。また採集される海域によって大きさや厚みなどが違うため、煮る時間を調節している。

製造工程の概略



製品の形態・包装及び保管方法

内容量65gの耐熱ビンに入れ、「海女小屋のかじめ佃煮」とラベルを貼り包装される（写真2）。常温保存できる。



©水産加工品図鑑

写真2 かじめ佃煮 (提供：輪島海美味工房)

調理方法および食べ方

ご飯の上に乗せたり、おにぎりの具材として、卵焼きや納豆、冷奴などの醤油の代わりにも使用できる。スパゲッティや焼いた餅に乗せて食べるなど、お好みで使用できる。

(著者：石川県水産総合センター 池森 貴彦)