

## 水産加工品図鑑

第3章 調味加工品 > 第4節 魚介味噌

第3章 調味加工品 第4節 魚介味噌

### しゃくみそ

#### 主原料

アナジャコ

#### 主生産地

熊本

#### 保存方法

冷凍保存

#### 備考

Shaku-miso / 伝統的加工品

#### キーワード

味噌 / 干潟 / 八代海 / 不知火海 / シャク



©水産加工品図鑑

### しゃくみそとは

しゃくみそとは、八代海の干潟で漁獲されるアナジャコ（地方名シャク、写真1）に味噌を加えてすり潰した加工品であり、地方では古くから家庭料理としても食べられてきた特産品である。アナジャコは、抱卵している春～秋が旬であり、この時期のアナジャコを原料としたしゃくみそは、特に味が濃厚で美味とされる。



写真1 アナジャコ（シャク）（提供：岡田 丘）

## 主な生産地

---

熊本県八代地方

## 生産の動向

---

原料は4月から8月にかけて漁獲され、冷凍で保存されたアナジャコを使用し、製品は1本60g入の瓶詰として年間約3,000本が生産されている。

## 原料選択のポイント

---

非加熱製品であるため、原料のアナジャコは生きたまま出荷された新鮮なものを使用する。

## 使用する副原料

---

基本的には味噌のみで調味するが、加工品としては保存料や甘味料が添加されている。唐辛子を加えることもある。

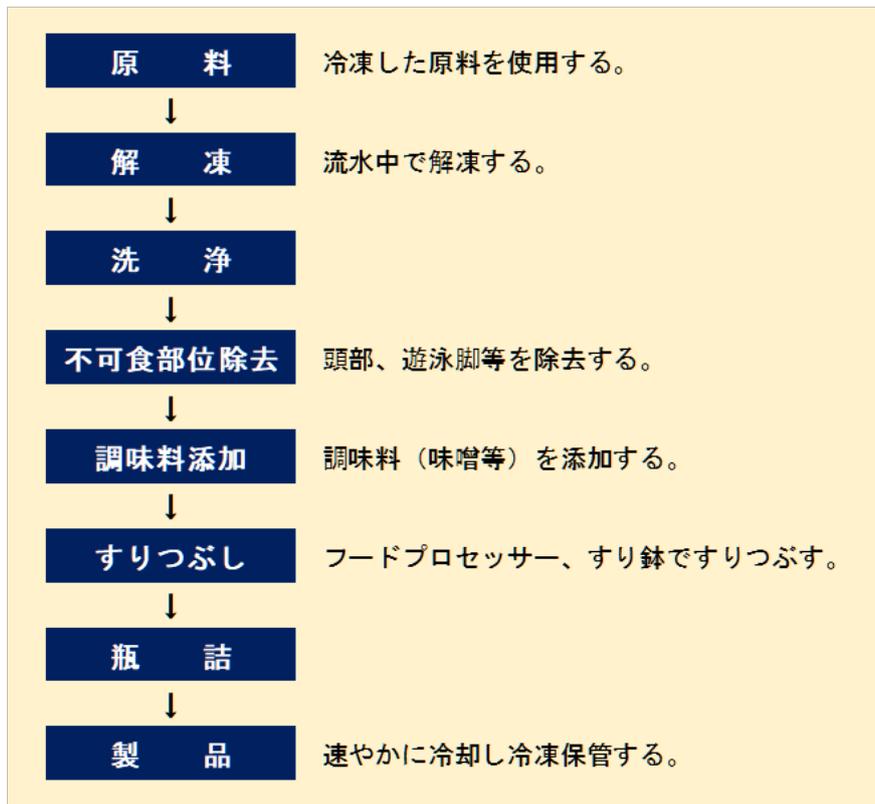
## 加工技術

---

味噌と混合されることにより、塩分や麴により風味が高められた食品である。

## 製造工程の概略

---



## 加工の実際

---

- **原料** アナジャコは周年漁獲されるものではないので、4月から8月にかけて漁獲され、冷凍で保存されたものを使用している。
- **解凍・洗浄** 冷凍したアナジャコを、流水中で解凍し、洗浄する。
- **不可食部位除去** 頭部、遊泳脚等を除去し、剥き身とする。
- **調味料添加** 原料と味噌を6：1の割合で混ぜ合わせる。
- **すりつぶし** フードプロセッサーやすり鉢を使用してすりつぶす。
- **瓶詰め** 瓶に詰めて、速やかに冷却し冷凍保管する。

## 加工に用いる機器等

---

フードプロセッサー、すり鉢

## 品質管理のポイント

---

原料が生なので、製造後は速やかに $-25^{\circ}\text{C}$ 以下で冷凍保管する。

## 製品の形態・包装及び保管方法

---

製品は1本60gの瓶詰（写真2）で、1本単位で瓶詰のまま冷凍で販売される。賞味期間は製造後1年間である。解凍後は、冷蔵し、4日以内に消費する。



©水産加工品図鑑

写真2 しゃくみその製品（提供：八代鮮魚商組合）

## 調理方法および食べ方

---

そのまま御飯に載せて食べたり、酒の肴にしたりする。

(著者：熊本県水産研究センター 岡田 丘)

---

水産加工品図鑑 - Japanese Aquatic Food Products and Processing

© 2025 suisankakohin.zukan