

水産加工品図鑑

第1章 乾製品 > 第2節 塩干品

第1章 乾製品 第2節 塩干品

にぎす干物

主原料

ニギス

主生産地

新潟、富山、石川、愛知、兵庫、島根

保存方法

冷凍保存／常温保存

備考

Nigisu-himono／伝統的加工品

キーワード

富山湾



にぎす干物とは

にぎす干物は、原料魚（ニギス）（写真1）をそのまま塩水に漬け、その後22℃位の温度で冷風乾燥したものである（写真2）。主に富山県内で流通し、消費される。最近の製品は水分を60%程度に乾燥した製品が主体となっている。ニギスの干物は、甘塩で適度に脂が乗り、非常に美味しいことから、富山県の代表的な干物の1つとなっている。

本文末のコラム「ニギスの名前の由来」もご参照ください。



写真1 ニギス原料

(提供：富山県農林水産総合技術センター水産研究所)



写真2 ニギス干物 (提供：(有)浜浦水産提供)

主な生産地

富山県、石川県、新潟県、島根県、兵庫県、愛知県

生産の動向

ニギスは、富山県沿岸では3～6月および9～11月に底引き網漁や八艘張網漁(はっそうはりありょう)によって漁獲されていたが、最近では、主に底引き網漁で漁獲されており、漁獲量は減少傾向である。近年(2014～2023年)の富山県におけるニギスの漁獲量は5～21tの範囲にあり、平均11tである(図1)。このうち、にぎす干物の生産量は年間5t程度であると推定される。



図1 富山県沿岸におけるニギスの漁獲量(資料：富山県水産情報システム)

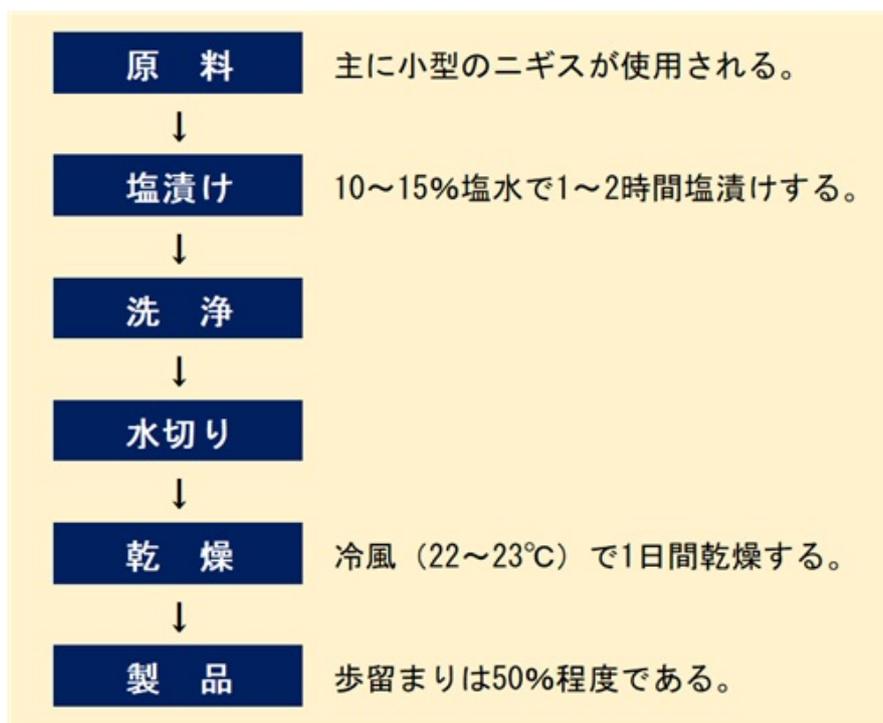
原料選択のポイント

ニギスの漁場は、他県では水揚げ漁港から遠く、沖合で数日間操業を続ける沖合底曳網により漁獲されるのに対し、富山県では水揚げ漁港から近く、日帰り操業で漁獲されるため非常に鮮度が良い。損傷が少ない小型サイズが干物に利用される。また、腹腔内にアミ類が入っていると製品が赤くなるので、なるべく入っていないものを選ぶ。この他、すり身、魚醤油にも利用される。

加工技術

鮮度の良い小型の原料魚を用い、低温・短期間で乾燥させることで、食感をしっとりとし柔らかかに仕上げる。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料** 損傷の少ない小型のニギスを使用する。富山県産の他に、石川県産、新潟県産も使用されている。腹腔内にアミ類が入っていると製品が赤くなるので、なるべく入っていないものを選ぶ。

- **塩漬け** 10～15%の塩水で1～2時間塩漬けを行う。
- **洗浄** 表面の塩水を洗い流す。
- **乾燥** 冷風（22～23℃）で1日間乾燥する。昔は目刺しの形態の製品もあったが、現在は、せいろ等に並べて1尾ずつ乾燥したものが主流である。製品の歩留まりは50%程度である。

品質管理のポイント

ニギスは鮮度低下が速いため、原料段階での鮮度管理が重要である。また、ニギスは水分が多いため、大変身が柔らかく損傷しやすい。このため、原料段階で損傷が少なく、腹腔内に餌が少ない個体を選んで加工することにより、製品の呈味性や身割れ等を防止する。

特徴的な成分

骨や内臓を含む全魚体を用いた製品のため、カルシウムが製品100g当たり400mg程度、また、ビタミンAのレチノール値が440μgと豊富に含まれる。この他ビタミンB1、ナイアシンも含まれる。

（水産物に含まれる各種成分の効能については、「この図鑑の使い方」末尾の【参考情報】をご参照ください）

包装および保管方法

一般的にはトレーに入れラップで包装する。最近は真空包装することも多い。賞味期限は冷蔵（5～6℃）では1週間程度、冷凍（-20℃）では6ヶ月程度である。

調理方法および食べ方

焼いて食べる。頭、骨、内臓も好みに応じて食べられる。このほか、酢味噌がけ、唐揚げ、甘酢漬け等、さまざまな調理法がある。

コラム

「ニギスの名前の由来」

ニギス（キュウリウオ目ニギス亜目ニギス科）は、主に日本海沿岸で漁獲される。富山ではこの魚をミギス、メギス等とも呼ぶ。体色や体型がシロギス（スズキ目スズキ亜目キス科）に似ていることから「似鱈、似義須」、ニギスという和名がつけられている。富山では、非常に鮮度の良いニギスが手に入ることから、干物以外に富山県独特の生すり身や刺身、塩焼きとしても賞味される。

（著者：富山県農林水産総合技術センター食品研究所 原田 恭行）