

「いりこ」が
できるまで



1 船から加工場へ、原料（イワシなど）をポンプで直接運び入れます。



2 自動化された加工場で原料を一定の大きさに選別し、セイロに並べ、海水洗浄します。



4 セイロは煮釜（約95度の海水）へ入れます。魚の大きさによって5~10分程度ゆでます。



3 セイロは20段に重ねます。



6 乾燥後、手作業で海藻などの異物を除去し、魚の種類、大きさごとに選別します。



7 箱詰め（8kg入り）をして、主に長崎県漁業協同組合連合会（長崎市）に出荷します。



5 釜揚げしたセイロを台車に移し、温風乾燥機で乾燥させます（約7kgの魚で約24時間）。



カタクチイワシ
長崎地方では「タレ」「エタリ」とも呼ぶ。沿岸のものは背が白く、沖合のものは背が青黒いという特徴があります。

小佐々と言えは「いりこ」を思い浮かべる人も多いと思いますが、中には「いりこ」という魚が海を泳いでいる」と思っている人はいませんか？ いりことは、イワシやアジ、サバの稚魚などを煮て乾燥させたものをいいます。いりこは主に西日本方面での呼び名ですが、地域によって「じゃこ」「だしじゃこ」など、呼び名はさまざまです。一般的には「煮干し」と呼ばれています。ちなみに、2月14日は「(2)ぼ(1)し(4)」の語呂合わせから、全国煮干協会の「煮干の日」として使われます。イワシには、体の両側に黒い点が7つほどあり、体が丸く体長20センチ以上にもなる「マイワシ」、下あごが上あごより短く背が青黒い「カタクチイワシ」、目が潤んでいるように見える「ウルメイワシ」の3種類があります。この中でもカタクチイワシで作られたいりこは、魚臭が少なく、コクのあるだしが出るため、原料として最も多く使われています。小佐々いりこもカタクチイワシを主な原料としています。

特集 させぼの特産 小佐々いりこ 大研究



日本人の食の基本である和食。和食のおいしさは「だし」で決まります。「だし」の材料には「かつお節」「こんぶ」「いりこ」などいろんな種類がありますが、いりこの生産量日本一の地域が本市小佐々地域であることを皆さんは知っていますか？ 今回は、わたしたちに身近な特産品「いりこ」についてお伝えします。

いりこ生産量「日本一」

小佐々地域は昭和時代に石炭の産地として栄え、昭和二十七年には人口一万六千人の町へと成長しました。しかし、昭和三十六年ごろから始まった石炭から石油へのエネルギー革命の影響で炭鉱は次々と閉山し、昭和四十三年には地域内すべての炭鉱が閉山してしまい、人口は激減しました。旧小佐々町は町の発展を目指し、基幹産業であった炭鉱に替わって水産資源に恵まれた海に活路を見出し、漁港整備など漁業の振興に力を注ぎました。

長崎県の北部海域には、魚の餌となるプランクトンが豊富な「黒潮」が沖縄方面から日本海へ「対馬暖流」となっており、流れているため、カタクチイワシがよく捕れます。さらに昭和四十五年ごろからは漁業の近代化が進み、いりこの天日加工が機械乾燥加工になり天候に左右されることが無くなったため、生産効率は格段に向上しました。その結果、小規模の自家加工から大規模ないりこ加工業へと発展を遂げ大量生産が可能となり、小佐々地域は全国有数のいりこの生産地となりました。現在では、小佐々町神崎地区を中心に、約50の加工場できりこが生産されています。平成十七年の全国の「煮干し品（イワシ）」の生産量は、一九、五七六ト。その約三割が長崎県産（九、〇九二ト）

で、県産の約四割を小佐々産（三、六八三ト・注1）が占め、日本一の生産量を誇ります。全国二位の千葉県（四、二六四ト）と比べるとその量の多さがよく分かります。

魚の鮮度が重要

いりこの加工は原料のカタクチイワシの鮮度で品質が決まると言っても過言ではありません。

魚体の中で冷やす技術が向上した現代では、魚体が真っすぐな状態のまま水揚げされるので、「真っすぐないりこ」が鮮度の良いものとされています。鮮度などが悪いいりこは、腹が切れて、背中が反るため、漁業者と加工業者の連携は重要です。

漁業者は鮮度を保つため、運搬船に大量の水を積み込んで夕方出漁します。魚は夜間に行われ、漁船が網で魚を捕らえると水氷（海水と氷を混ぜ合わせたもの）の入った運搬船に直接積み込みます。運搬船の中では、魚体の中で冷却させるため、水氷の温度が均一になるように、棒などでかき混ぜます。この作業は魚体に傷を付けないように注意しながら、加工場に着くまで行われます。さらに、運搬船は煮釜を沸かす時間を考慮し、加工場に着く約1時間前に、加工場へ連絡を入れます。このような協力関係から、同じ品質の

注1: 九十九島漁業協同組合調べ。長崎県、千葉県の生産量は、平成17年水産物流通統計年報を参照。