

11 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



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7岁の魚で約 24時間)



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。

さらに、

運搬船は煮釜を沸かす 加工場に着く約1時間

ような協力に、加工場を考慮し、

) な協力関係から、同じ品質加工場へ連絡を入れます。

ら、加工場に着くまで行われます。体に傷を付けないように注意しながなどでかき混ぜます。この作業は魚水氷の温度が均一になるように、棒



7 箱詰め(8キュ入り)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。

も過言ではありません。

魚体の中まで冷や

魚体が真っすぐな状

シの鮮度で品質が決まると言っていりこの加工は原料のカタクチイ

鮮度が重要

ています。鮮度などが悪いのまま水揚げされるので、

ものとさ 「真っ

すぐ

腹が切れて、背中が反るため、ています。鮮度などが悪いいり

漁業

者と加工業者の連携は重要です。

県(四、二六四上)と比べるとその大八三上・注1)が占め、日本一ので、県産の約四割を小佐々産(三、 量の多さがよく分かります



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。



させぼの特産 小佐々いりて

全国煮干協会が「煮干の日」としてい

ぼ(1)し(4)」の語呂合わせから、

ちなみに、2月14日は「に

2

一般的には「煮干

し」と呼ばれていま

ですが、地域によって「じゃこ」「だしいりこは主に西日本方面での呼び名

じゃこ」など、呼び名はさまざまで、

を煮て乾燥させたものをいいます。とは、イワシやアジ、サバの稚魚など

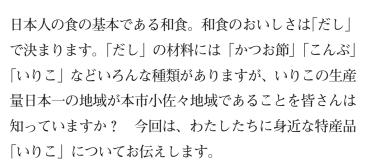
思っている人はいませんか?

りこ

いりこという魚が海を泳いでいる」と

べる人も多いと思いますが、中には小佐々と言えば「いりこ」を思い浮

20センチ以上にもなる「マイワシ」、下黒い点が7つほどあり、体が丸く体長使われます。イワシには、体の両側にいりこの原料には主に「イワシ」が



あった炭鉱に替わって水産資源に恵ま町は町の発展を目指し、基幹産業でまい、人口は激減しました。旧小佐々

れた海に活路を見出し、漁港整備など

まい、人口は激減しました。旧小佐々には地域内すべての炭鉱が閉山してし

で炭鉱は次々と閉山し、 炭から石油へのエネルギ

昭和三十六年ごろから始まっ

ら始まった石

・りこと こり こうました。しか小佐々地域は昭和時代に石炭の産地小佐々地域は昭和時代に石炭の産地



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の加工場でいりこが生産されています。

「煮干し品(イ

りこもカタクチイワシを主な原料として最も多く使われています。小佐々いコクのあるだしが出るため、原料とし

で作られたいりこは、魚臭さが少なく あります。この中でもカタクチイワシ に見える「ウルメイワシ」の3種類が タクチイワシ」、目が潤んでいるよう あごが上あごより短く背が青黒い「カ

PUBLIC RELATIONS **SASEBO** 2008_8