

いわし加工品

いわし類を使った加工品には、素干し品(田作り、たたみいわしなど)、塩乾品(丸干しなど)、煮干し品(煮干し、しらす干し、ちりめんじゃこなど)、調味加工品(みりん干しなど)、練製品、漬け物(ぬか漬け、酢漬けなど)、缶詰(オイルサーディンなど)など、さまざまなものがあります。

煮干し品

「しらす干し」



「ちりめんじゃこ」



★しらす干し／ちりめんじゃこ／釜揚げしらす

いずれもカタクチイワシやマイワシなどの稚魚を、塩水で茹でてから乾燥させたもの。一般に、「しらす干し」の方が「ちりめんじゃこ」よりも水分が多いといわれますが、はっきりとは区別されていないようです。関東では水分が多くやわらかい「しらす干し」が好まれ、関西では水分が少ない「ちりめんじゃこ」が好まれるようです。また、塩茹でし、送風冷却しただけで乾燥させないものは「釜揚げしらす」。

★煮干し

カタクチイワシやマイワシ、ウルメイワシなどを塩水で茹でてから乾燥させたもの。豊洲市場では「かえり」、「いりこ」、「煮干し」の順に、大きさによって呼び名が変わります。それぞれの大きさには地域差があります。「かえり」より小さいものは「からり」と呼ばれます。

「いりこ」



「煮干し」



素干し品



★たたみいわし

カタクチイワシなどの稚魚を、生のままシート状に並べて天日などで乾燥させたもの。かつて「い草」の畳表の上で干したことに由来。加熱したものではありません。軽く火であぶったり、トースターで焼いたりして食べます。



★田作り

カタクチイワシの若魚を漁獲後、生のまま干したもので、青みがかった銀白色が美しい製品。古くから行われている貯蔵法のひとつ。正月料理に欠かせない食材で、「ごまめ」とも呼ばれます。稲田の肥料に使われていたことに由来。

塩乾品

★丸干し

いわし類をそのまま塩漬けし、乾燥させたもの。古くから作られていた保存食。1尾ずつばらばらに干したもののほか、3～4尾の目を竹串や藁で連ねたり、エラから口へ貫いたほほ刺し(連刺し)などがあります。節分の行事食のひとつ。

「マイワシ丸干し」



「ウルメイワシほほ刺し(連刺し)」



しらすの船びき網漁業と「異物混入」

いわし類の漁業はいくつかありますが、ここでは「しらす(いわし類の稚魚)」を漁獲対象にしている船びき網漁業を紹介します。船びき網漁業には二そうびきと一そうびきの2種類があり、二そうびきは二隻の船で、一そうびきは一隻で網をひいて「しらす」を漁獲します。

いわし類の群れを狙って網をひくと、いわし類と同じ場所で生活している様々な魚類、エビやカニの幼生など、ほかの生物も網に入ることになります。「しらす」の加工場などで機械による選別をしていますが、いわし類以外の生物を完全に取り除けない場合があります。これを一般に「異物混入」といいますが、「しらす」加工の工程で異物が混入したわけではありません。

