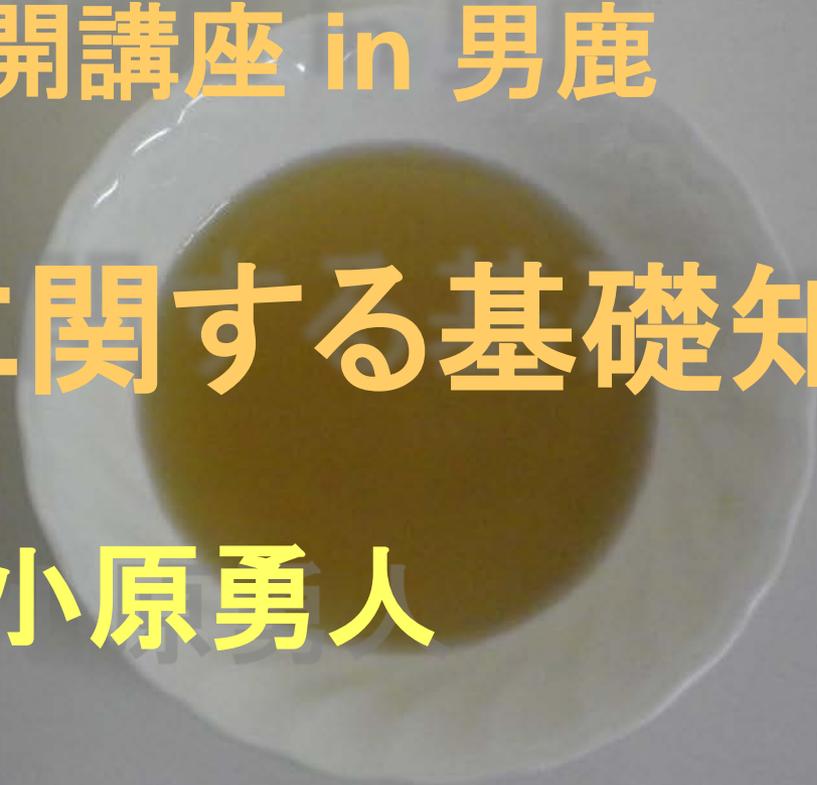


秋田栄養短期大学
移動公開講座 in 男鹿

しよっつるに関する基礎知識

小原勇人



1. 目的

しょつつるは秋田の食文化を代表する調味料として広く知られている。

しかしながら、誕生や現在まで受け継がれてきた経緯などについては、一般的に知られていない。

そこで、主に文献調査を通じ、しょつつるに関する基礎的知見を深めることを目的として研究を行うこととした。

2. 方法

魚醬およびしょつつるについて文献調査を行い、以下のことについてまとめた。

- ①魚醬とは？
- ②日本の魚醬
- ③世界の魚醬
- ④魚醬の利用地帯
- ⑤世界の魚醬の例
- ⑥しょつつるとは？
- ⑦しょつるとハタハタ(1)
- ⑧しょつるとハタハタ(2)
- ⑨しょつつるの原料と評価
- ⑩しょつつるの原料
- ⑪しょつつるの歴史
- ⑫しょつつるの製法
- ⑬しょつつるの製造工程
- ⑭しょつつるの貯蔵性
- ⑮しょつつるの成分
- ⑯秋田県のハタハタ漁獲量の推移
- ⑰しょつつるの生産と消費の動向

3. 結果 ①魚醬(ぎょしょう)とは？

- ◎魚類または他の魚介類を主な原料にした液体状の調味料(=魚醬油)。
- ◎液体の色は、黄褐色から赤褐色、または暗褐色。
- ◎魚の動物性たんぱく質が分解されてできたアミノ酸と、魚肉に含まれる核酸を豊富に含むため、濃厚な旨味を有している。
- ◎ミネラル、ビタミンも含んでいる。

②日本の魚醤

◎日本三大魚醤

★しよつつる

★いしる(いしり、よしる、よしり)

石川県能登半島北部で古くから作られている、イワシやイカの内臓、頭、骨を塩漬けして発酵させた魚醤。

★いかなご醤油

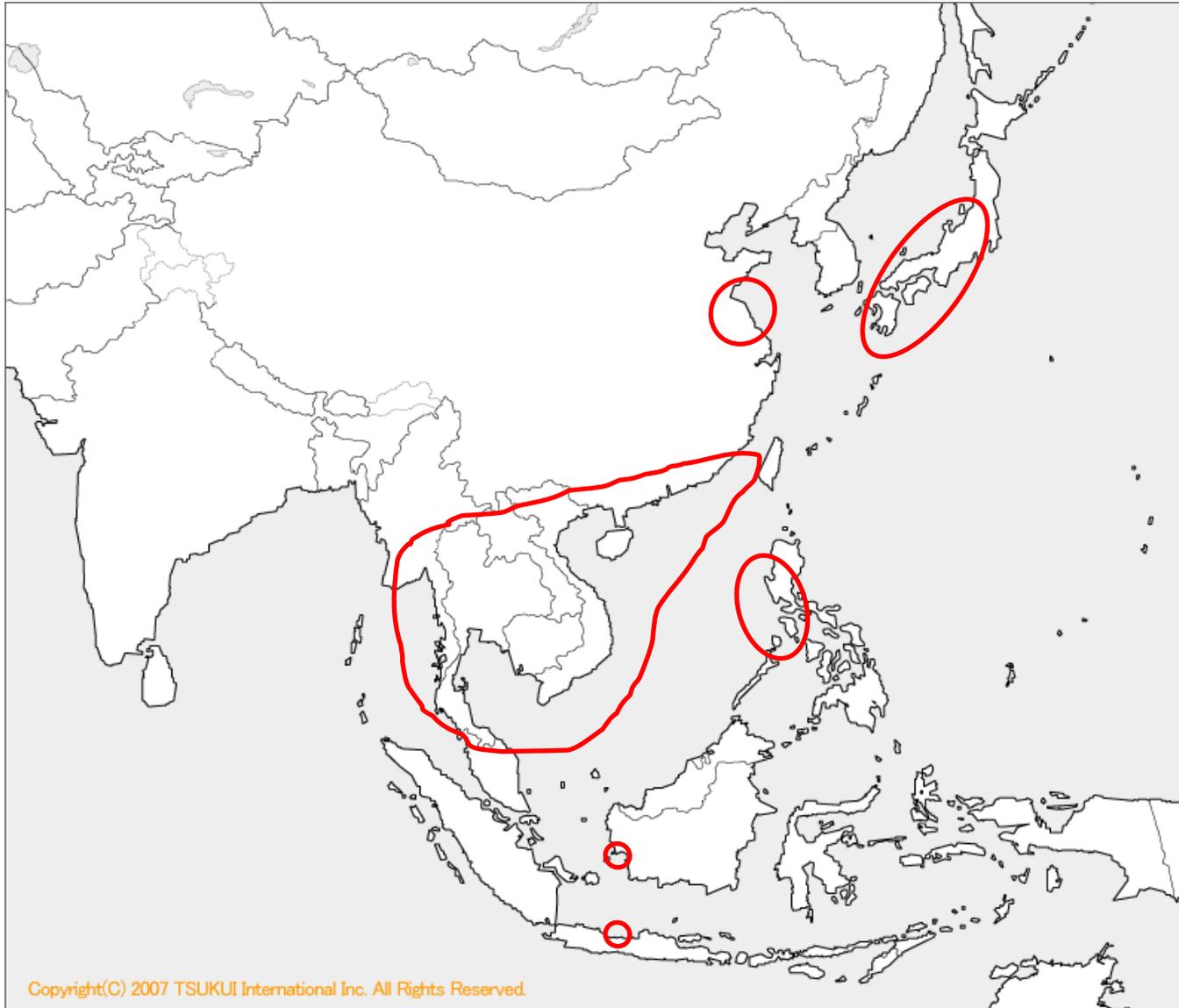
イカナゴを原料とした香川の特産品。1950年代に生産が途絶えたが、近年になって復活生産されている。

- ・鮭を主原料にした「鮭醤」(北海道)
- ・寿都(すつつ)名産のほっけを使った「ほっけ醤油」(北海道寿都町)
- ・鮎を主原料とする「鮎醤油」(大分県日田市・秋田県横手市)
- ・南蛮えび(甘えび)を主原料とする「南蛮えび醤油」(新潟県)
- ・カタクチイワシで作られる「しこの露」(愛知県知多郡南知多町豊浜)

③世界の魚醤

- ◎魚醤は中国、韓国および東南アジア一帯で万能調味料として古くから親しまれている。
- ◎特にタイをはじめとする東南アジアでは、塩を除くとほぼ唯一の塩味の調味料。
- ◎ベトナムの「ヌクナム(ニョクナム)」、タイの「ナンプラー」、フィリピンの「パティス」、カンボジアの「タクトレイ」など。
- ◎古代ローマには「ガルム」と呼ばれる魚醤も存在した。

④魚醤の利用地帯



日本の魚醤

- ・ しょうつる
- ・ さばわた醤油
- ・ いしる・いしり
- ・ くさや汁
- ・ いかなご醤油
- ・ いわし醤油
- ・ いかわた醤油
- ・ かつおせんじ

東南アジアの魚醤

- ・ パティス
- ・ タクトレイ
- ・ ヌクマム
- ・ ナンプラー
- ・ ナムパー

⑤世界の魚醤の例



①しよつる(日本:秋田県)

②いしる(日本:石川県)

③いかなご醤油(日本:香川県)

④ヌクナム(ベトナム)

⑤ナンプラー(タイ)

⑥コラトゥーラ(イタリア)

⑥しよつつるとは？

- ◎秋田県の海岸地帯で作られる伝統的特産品の魚醤。
秋田の食文化を代表する調味料である。
- ◎原料となる魚介類（ハタハタなど）に食塩を加えて、
1年以上の時間をかけ熟成させて製造する。
- ◎主な成分は、魚介類のたんぱく質が分解されたアミノ酸やペプチド。旨味と独自の風味が特徴。
- ◎しよつつるは、「塩汁」がなまった言葉である。

⑦しよつつるとハタハタ(1)



- ◎ハタハタは秋田の県魚。1970年代までは大量に水揚げされ、冬の間のたんぱく源として秋田の食文化に深く根ざしていた。
- ◎乱獲のため70年代以降は激減。どん底の1991年(平成3年)には漁獲量が70トンまで落ち込み、絶滅の危機に瀕した。
- ◎ハタハタの漁獲量が激減した時期は、しよつつるの原料としてマイワシ、カタクチイワシ、シラウオ、コサバ、コウナゴ、アジなどが使用されていた。
- ◎1992年(平成4年)から3年間、地元漁師たちは自主的に全面禁漁。近年、ハタハタ資源は順調に回復。再びハタハタが使用されるようになっている。

⑧しよつつるとハタハタ(2)

◎ハタハタは昔はあまり食用として利用されなかった魚。
肥料にされていたこともあった。

◎しよつつるはこのような使い道のない魚を利用して作られてきたものだと考えられる。

◎業者によってはイワシの方が味がよいものができるので、ハタハタを原料に用いないというところもある。

◎各種の魚を用いてしよつつるを試醸したところ、カタクチイワシを用いたものが最も美味で、コウナゴが一番味が軽くて食べやすかったと言う。

⑨しよつつるの原料と評価

原料魚	官能評価
はたはた	<u>和風で上品であるが味にももの足りなさを感じる</u>
しらうお	和風で上品、最高級品である
あじ	変なくせはないが味にももの足りなさを感じる
いわし	最も美味でくせがなくこくがある
さば	うま味があるが刺激臭を感じる
こあみ	特有の臭みがあり味が不足で渋味を感じる
こうなご	甘味を感じうまい
かに	味が薄い

⑩しよつつるの原料

- ◎ハタハタは秋田県では産卵のため接岸する12月上旬に多く漁獲される。
- ◎漁獲量のうちオスが約7割。メスよりも単価が低いいため、しよつつるの原料として適している。
- ◎しよつつる製造で最も重要なものは、自己消化酵素。鮮度がよい魚介類が望まれる。
- ◎凍結した原料が便利だが、鮮度が比較的よければ原料として使用することもできる。

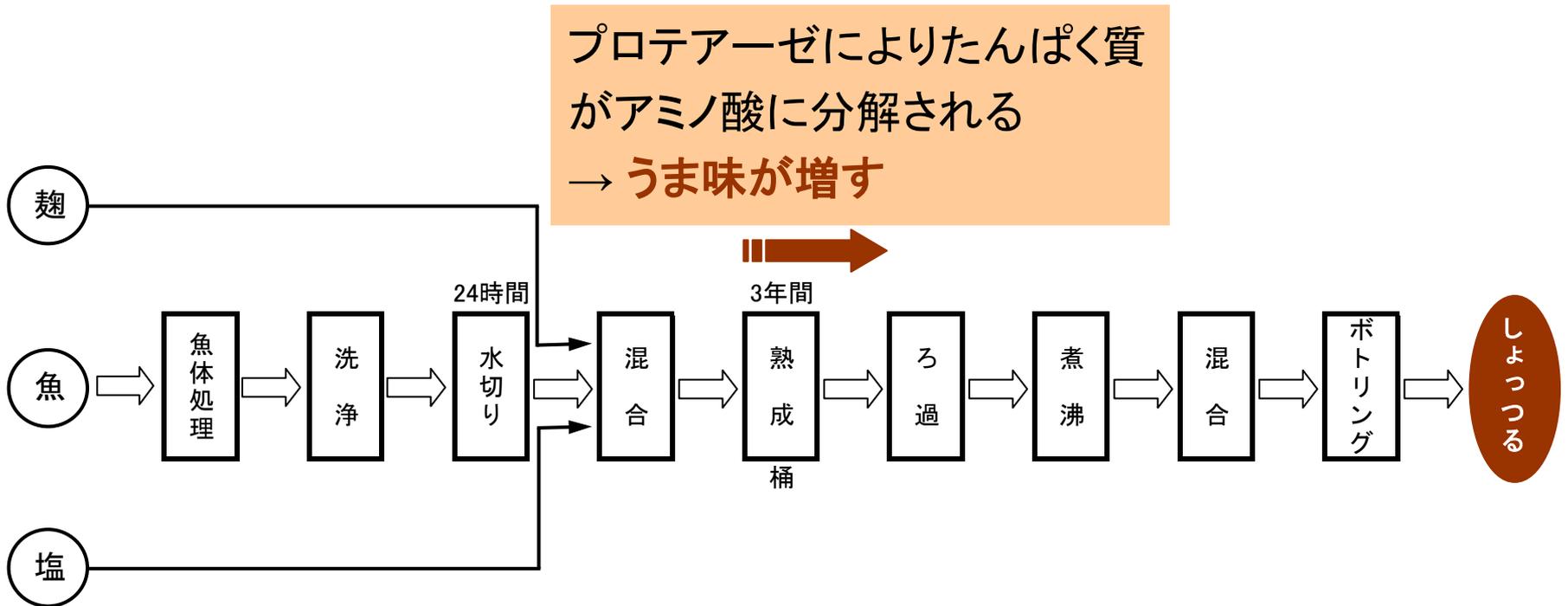
⑪しよつつるの歴史

- ◎江戸時代初期、「大門助右衛門」という人物が自家用として現在の秋田市新屋で作ったのが始まりとされる。
- ◎しよつつるの製造販売の歴史をひもとくと、佐藤佐七商店が明治28年(1895年)に創業したとされている。
- ◎約50年前までは、秋田地方の多くの家庭(特に漁師の家)でも作られていた。
- ◎昭和初期まで醤油は高級品で、毎度毎度の食事に使えるようなものではなかったため、煮物や汁物などの調味料としてしよつつるを使っていたと言われている。
- ◎現在は県内数か所の加工場で作られている程度であり、大部分が地元で消費されている。

⑫しよつつるの製法

- ◎魚醬の多くは魚を大量の塩とともに漬け込み、内臓に含まれるプロテアーゼのみで自然発酵させる。
- ◎熟成が進むと魚の形が崩れ、全体が液化。2～3年経って骨が溶けて形がなくなった後、火を通して保存する。
- ◎1950年（昭和25年）以前のものは独特の臭みが強く、味はよいが食べにくかった。それ以後は、臭気を除き、味が加わる方法が開発され、現代ではびん詰めしたものが市販されている。
- ◎熟成期間が長いほど、まろやかさと芳醇さは増していく。

⑬しよっつるの製造工程



⑭しょっつるの貯蔵性

- ◎しょっつるは高濃度の食塩を含んでいるので、貯蔵性は一般的にいい。
- ◎製造法によるが、pHの比較的高い製品（pH 6以上）では夏季には1か月足らずで腐敗することもある
- ◎冷所に保存するなどの注意が必要。

⑮しょっつるの成分

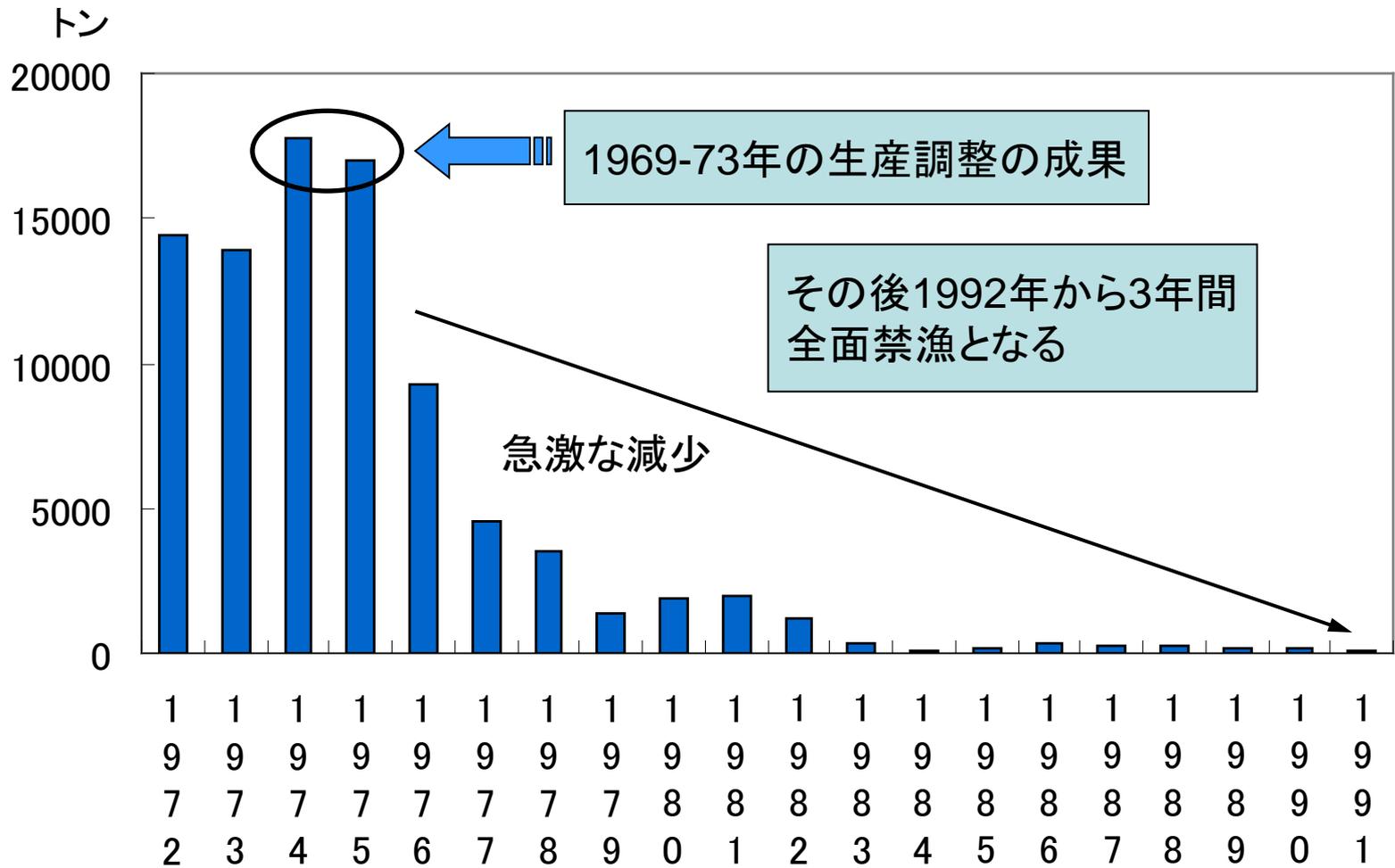


◎魚醤は発酵の過程で魚のたんぱく質が分解してアミノ酸になる。

◎しょっつるの場合、アミノ酸の中でも旨味成分のグルタミン酸の含有量が多い。

◎呈味成分である遊離アミノ酸としては、グルタミン酸の他に、甘味の成分であるアラニン、バリン、ロイシン、フェニルアラニン、リジンなどが多く含まれる。

⑩秋田県のハタハタ漁獲量の推移



⑰しよつつるの生産と消費の動向

- ◎しよつつるの製造所は秋田県内に約10か所(新屋地区の4加工場、男鹿市、能代市、潟上市、にかほ市の各1～2加工場)。
- ◎多くは兼業で、従業員数名程度の手工業的なものが多い。
- ◎製造量は多くなく、1加工場当たり5～11キロリットル程度。
- ◎1トンのハタハタからは、多くても500リットルのしよつつるしか製造できない。
- ◎しよつつるの消費はほとんど秋田県内だが、おみやげや贈答品として県外での消費もある。

4. まとめ

しよつつるに関する文献調査を行うことにより、しよつつるの誕生と現在まで受け継がれてきた経緯等について知ることができた。

このことは、食文化の継承といった観点からも、非常に有益であったと考えられる。