

# ちりめんじゃこのつくりかた

## ● 漁獲方法

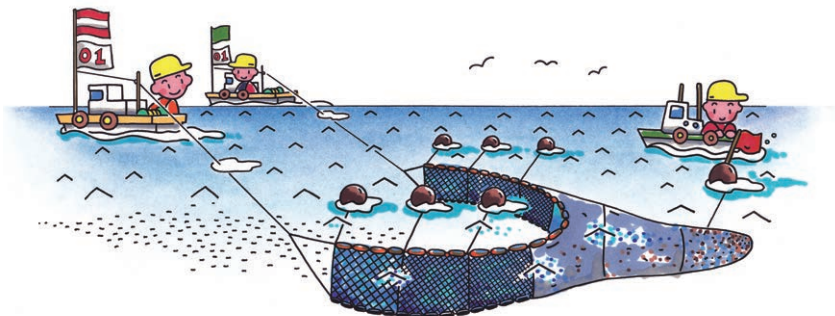


図 1-7 船びき網漁業（大阪府水産課・提供）

カタクチイワシの稚魚は、おもに「船びき網漁」という漁法で漁獲されます（図 1-7、1-8）。網の形が衣類の「パッチ」に似ているので、大阪などでは「パッチ網漁」とも呼ばれています。この漁法は、2 隻で全長約 150m の網を引く網船と、イワシの群れを魚群探知機でさがし、さらに漁獲物を漁港へと運ぶ 1 隻の司令船兼運搬船の計 3 隻で船団をつくって行きます。また、1 隻だけでイワシの群れを巻いて漁獲する地域もあります。



図 1-8 水揚げされたカタクチイワシの稚魚

網の末端は二重底になっており、手前にある網目の粗い部分でイワシやイカナゴの稚魚より大きい生き物をとりのぞく構造です。カタクチイワシの稚魚は細長いので、手前にある網の目を通り抜け、末端の袋網という部分に溜まります。水揚げの際は、その袋網だけを運搬船がつり上げて中身を船に上げ、漁港へと運びます。袋網はファスナーで自由に着脱できるので、水揚げのたびに網全体を上げる必要はありません。

## ● 加工方法

漁港から加工場へと運ばれたシラスは、まず専用の水槽で水洗いを行い、ゴミなどをとりのぞきます。その後、濃度約 2% の塩水でゆでられ、乾燥機にかけた後に自然乾燥させることで、ちりめんじゃこに仕上がります（図 1-9 ①～③）。

しっかりと乾燥させたものは「上乾」、それより乾燥時間が短いものは「中乾」、ほとんど乾燥させないものは「釜揚げ」と呼ばれます。乾燥完了後は、シラス以外のものを風力選別機や手作業によってとりのぞき、日本各地に出荷します（図 1-9 ④）。



### ① 釜ゆで

専用の釜で、一定時間ゆでます。ゆであがったシラスはベルトコンベアーで乾燥機に送られます。



### ② 乾燥機

乾燥機の中では、ベルトコンベアーが何層にもなっており、ゆっくり流れる間に少しずつ乾燥していきます。



### ③ 天日干し

乾燥機だけでは、十分に脱水することができないので、その後野外で天日干しをします。



### ④ 選別

シラスより軽いエビなどは横から風をあてることで、手前のカゴにたまります。それ以外の混じり物は手作業で選りわけます。

図 1-9 ちりめんじゃこの製造工程