

水産加工品総覧

水産学博士 三輪勝利 監修

光 琳

水産加工品総覧

水産学博士 三輪勝利 監修

光 琳

監修者略歴

三 輪 勝 利

大正13年9月5日生（北海道）
昭和23年3月 北海道大学農学部水産学科卒
昭和24年4月 北海道水産試験場
昭和25年4月 北海道区水産研究所
昭和41年9月 東海区水産研究所
昭和50年 水産学博士（ウニの冷凍の研究）
昭和54年10月 東北区水産研究所長
昭和57年4月 東海区水産研究所長
現在に至る



水産加工品総覧

定価 6,000 円

昭和 58 年 11 月 1 日 印刷

昭和 58 年 11 月 5 日 発行

監 修 三 輪 勝 利
発 行 人 鎌 田 恒 男
発 行 所 株式会社 光 琳
〒110 東京都台東区入谷 1 丁目 27 番 4 号
電 話 (03) 875-8671 (代)
印 刷 人 田 中 春 吉
印 刷 所 株式会社 壮光舎印刷

2301
ISBN 4-7712-8307-9
C3062 ¥ 6000E

© Printed in Japan

は じ め に

人間の食生活や嗜好は保守的だといわれますが、ずいぶん古い時代からの食品加工の技術が、伝統的に職人によって改良が加えられながらいまに生きているものが多くあります。

一方、科学の発展によって作り出された缶詰などの近代的食品加工技術があり、これらが現代社会において混在しています。とくに、四方を海で囲まれているわが国では、古い時代から水産物が米とともに主要な食糧であったために、水産加工品の種類は数多く、加工技術もよく発達しています。

昭和43年に野口栄三郎先生が中心となって編集し、光琳書院から出版された「水産名産品総覧」は、都道府県水産試験場や現地の加工専門家の協力によって、約百数十種の水産加工品について、その歴史、製造方法、流通などを掲載し、水産加工技術書の原典としての評価がなされています。しかし、この本は初版だけで絶版になったため、現在もなおひき続いている内外からの需要に応じられない状況にあります。

そこで再び東海区水産研究所、都道府県水産試験場および現地の加工専門家の協力を得て、水産加工技術の類形化と技術の発展の経過を総論として纏め、各種水産品を各論として、製法と流通を中心に記載することとし、名前も「水産加工品総覧」として出版されることになりました。

またこの本のもう一つの特徴は、各種水産加工品のカラー写真が収録されていることであり、製品のイメージを知るうえに便利に活用できると思われます。外国人に対する説明には写真が必要な場合が多いので、重宝に使用していただけるものと信じております。先の「水産名産品総覧」と同様に、水産加工関係の研究者や製造業者およびこの関係の教育にたずさわっておられる方々のためにお役に立てれば幸いと存じます。

最後に、この本にご執筆をお願いした多数の方々、編集を担当された方々、

また出版社の株式会社光琳出版部の協力があってはじめて実現したものでありますので、ここに厚くお礼を申し上げます。

昭和58年10月

「水産加工品総覧」編集委員長

三 輪 勝 利

執 筆 者 一 覧 (50音順)

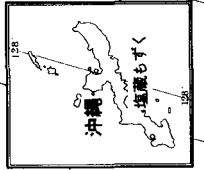
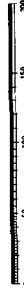
(◎印は編集委員長，○印は編集委員)

相	澤	悟	北海道立稚内水産試験場
一	杉	哲	北海道立網走水産試験場
岩	本	宗	島根県水産試験場
上	岡	康	愛媛県工業技術センター
樗	木	重	長崎県水産試験場
岡		弘	愛媛県工業技術センター
奥	田	行	函館大谷女子短期大学
大	森	秀	兵庫県但馬水産事務所
門		隆	広島県食品工業試験場
川	崎	賢	富山県水産試験場
川	村	満	青森県水産物加工研究所
神	崎	和	石川県水産試験場
○菊	地	嶺	農林水産省東海区水産研究所
北	林	透	北海道立中央水産試験場
日	下	朗	長崎県水産試験場
草	場	一	岩手県水産試験場
熊	谷	光	(財)日本冷凍食品検査協会
黒	川	雄	長崎県水産試験場
是	枝	登	鹿児島県水産試験場
佐	々	司	宮城県水産加工研究所
○篠	木	行	農林水産省東海区水産研究所
佐	山	彦	北海道立函館水産試験場
柴	藤	真	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会蒲鉾研究所
鳶	本	淳	静岡県水産試験場
杉	山	豊	茨城県水産加工研究所
立	川	互	岐阜県水産試験場
田	元	馨	北海道立稚内水産試験場

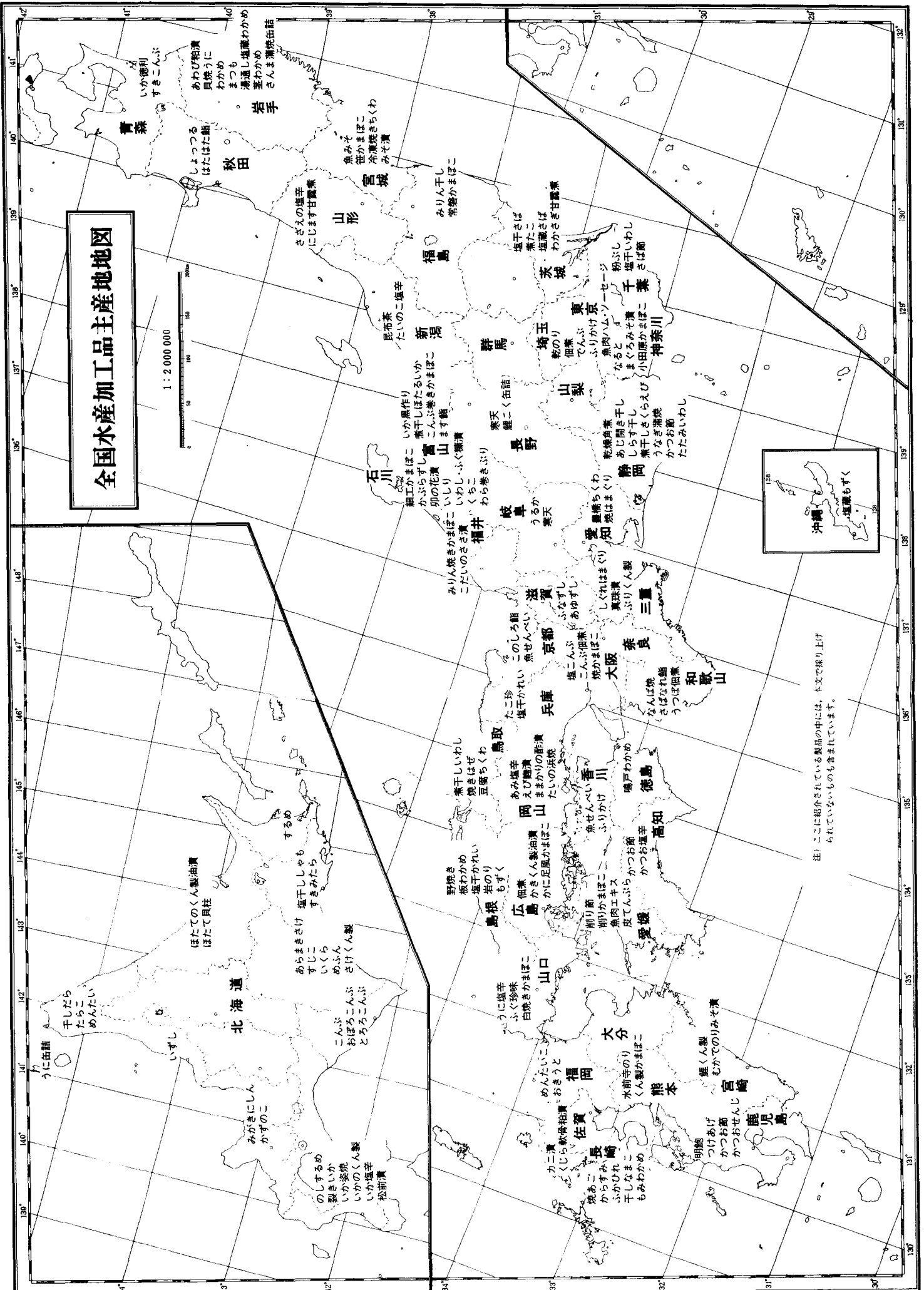
○徳	永	俊	夫	農林水産省東海区水産研究所
中	村	全	良	北海道立釧路水産試験場
長	谷川		薫	静岡県水産試験場
日	野	佳	明	島根県水産試験場
福	見		徹	北海道立中央水産試験場
○藤	井	建	夫	農林水産省東海区水産研究所
○藤	井		豊	農林水産省東北区水産研究所
藤	田		薫	鹿児島県水産試験場
本	田		彰	熊本県水産試験場
松	尾	新	一	福岡県水産試験場
松	森		茂	山口県外海水産試験場
○三	輪	勝	利	農林水産省東海区水産研究所
森	尾	忠	雄	高知県工業試験場
山	澤	正	勝	愛知県食品工業試験場
山	瀬		登	水産食品コンサルタント
山	本	常	治	水産ねり製品技術研究所
渡	辺	忠	美	徳島県食品加工試験場
和	田		卓	静岡県水産試験場

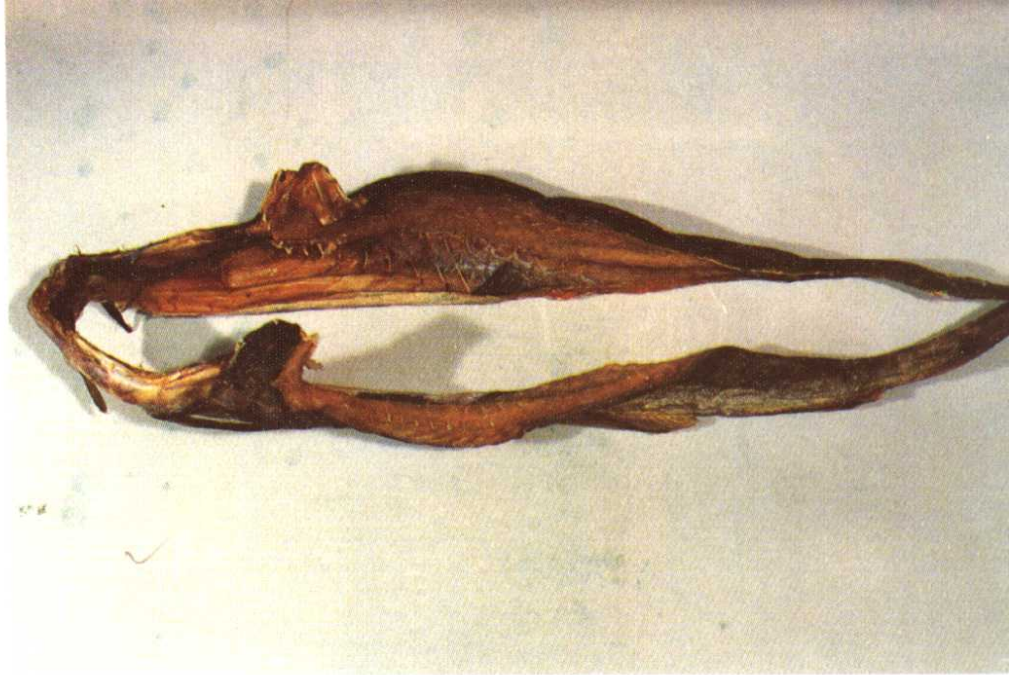
全国水産加工品主産地地図

1 : 2 000 000

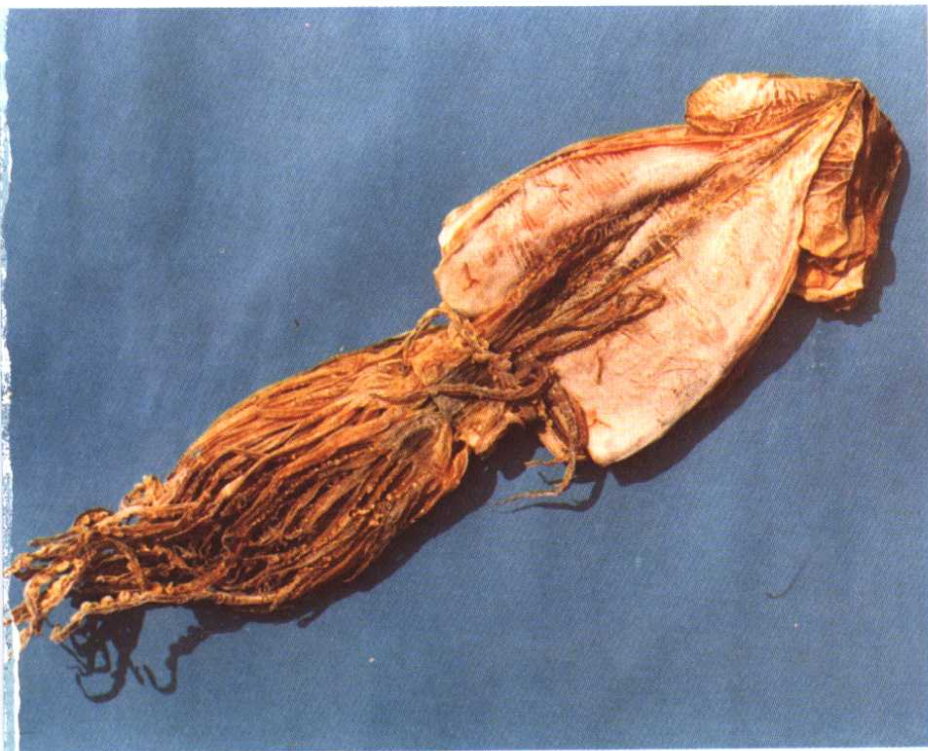


注) ここに紹介されている製品の中には、本文で採り上げられていないものも含まれています。





干しだら▶



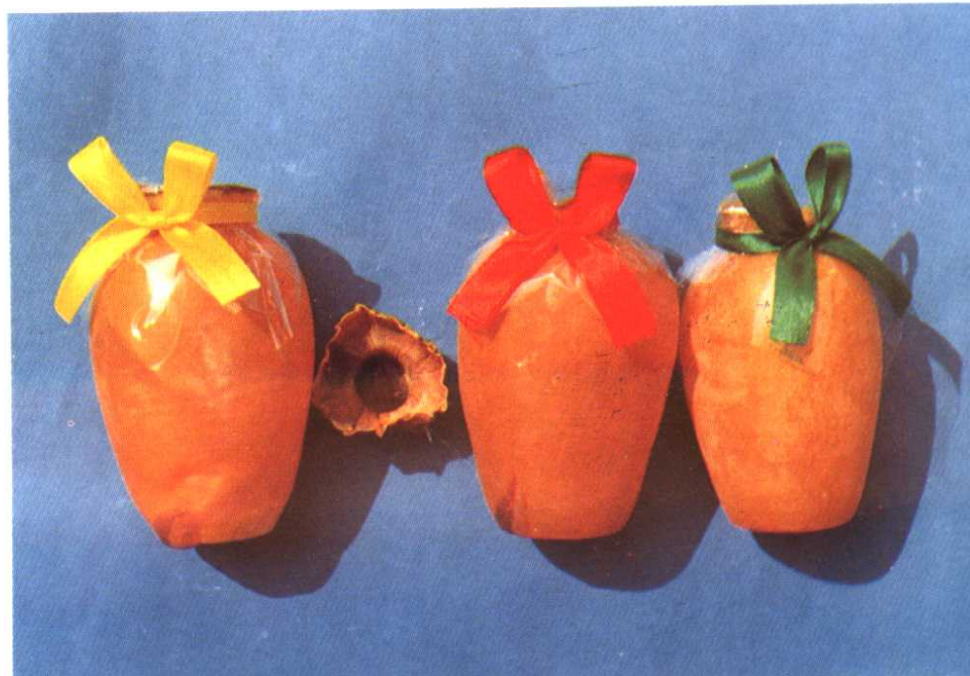
▲するめ



剣先するめ▶

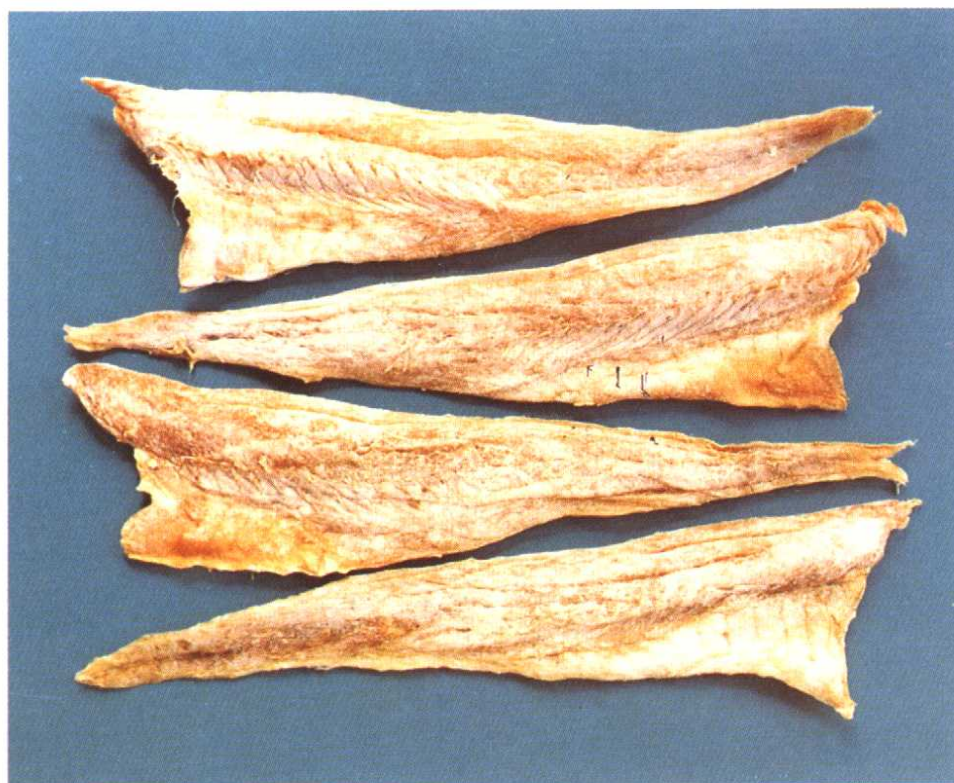


いか徳利▶
(上は包装品)





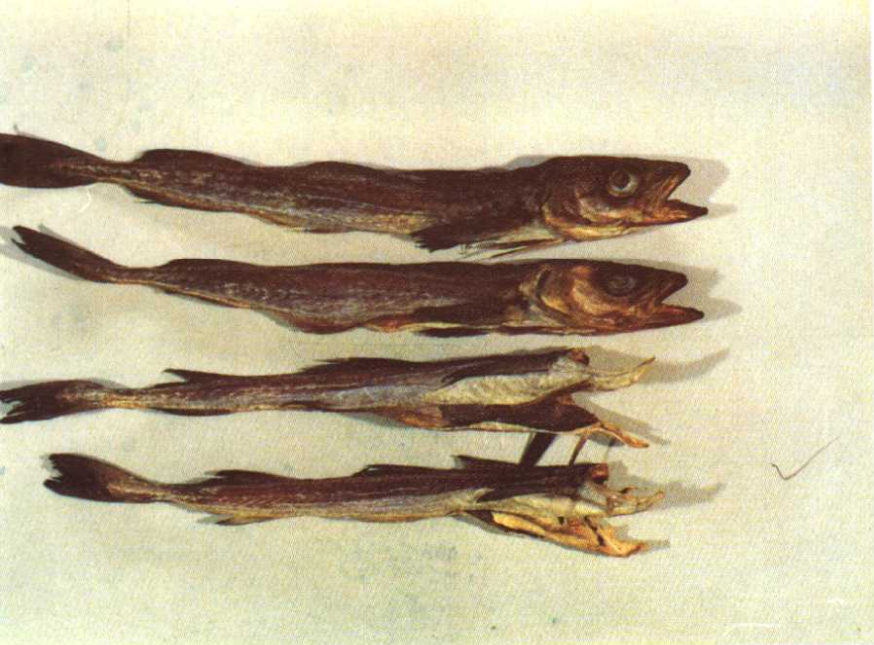
◀ ししやも



◀ すき身すけ
とうだら



◀ あじ開き干し



▲めんたい



たたみいわし▶

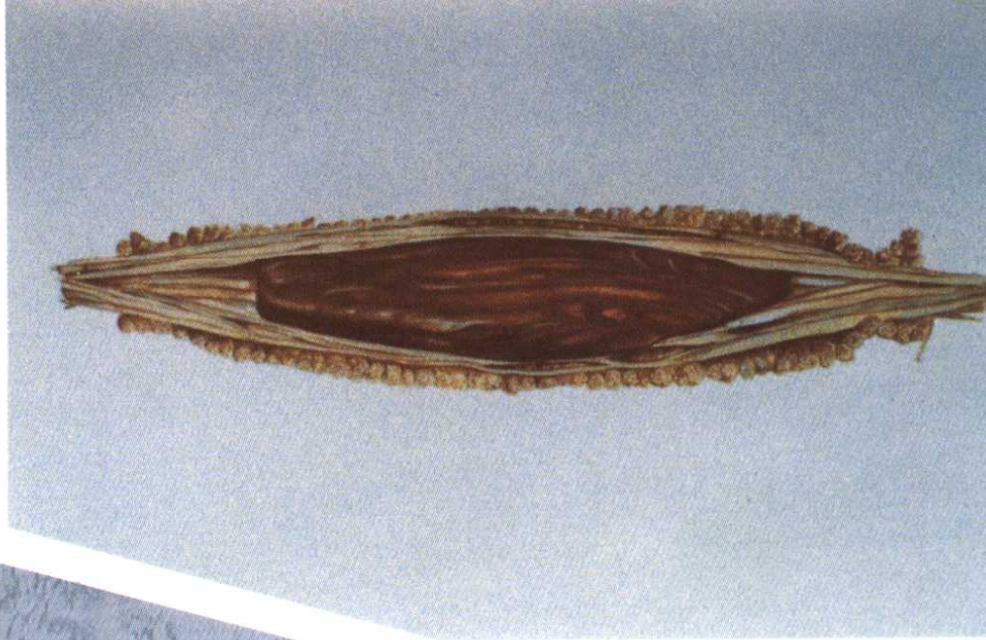


▲素干しさくらえび



干しくちこ▶





▲い나다
◀い나다切身



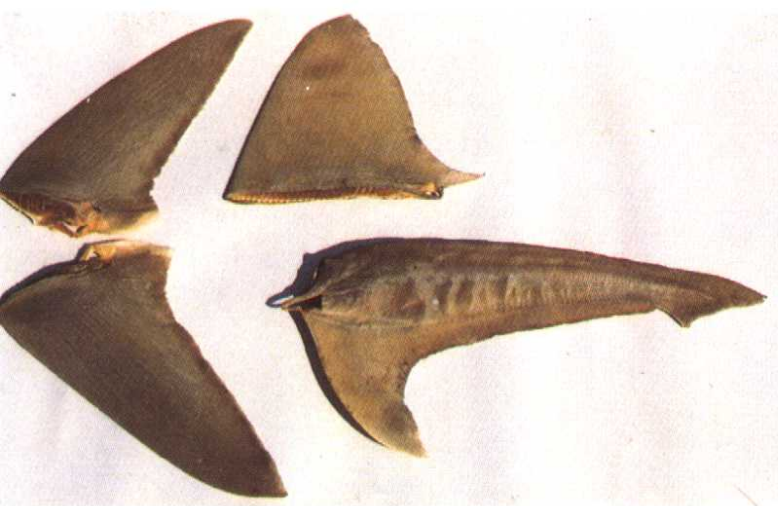
◀わら巻きぶり



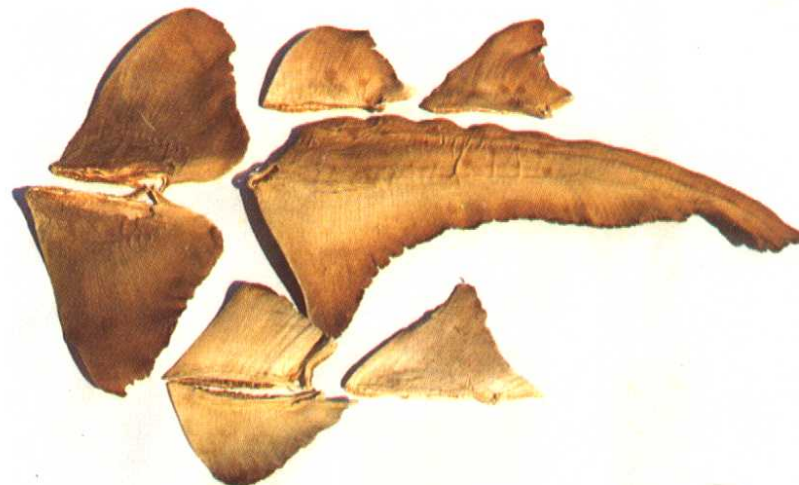
▲琴 鰭 (1組3枚)



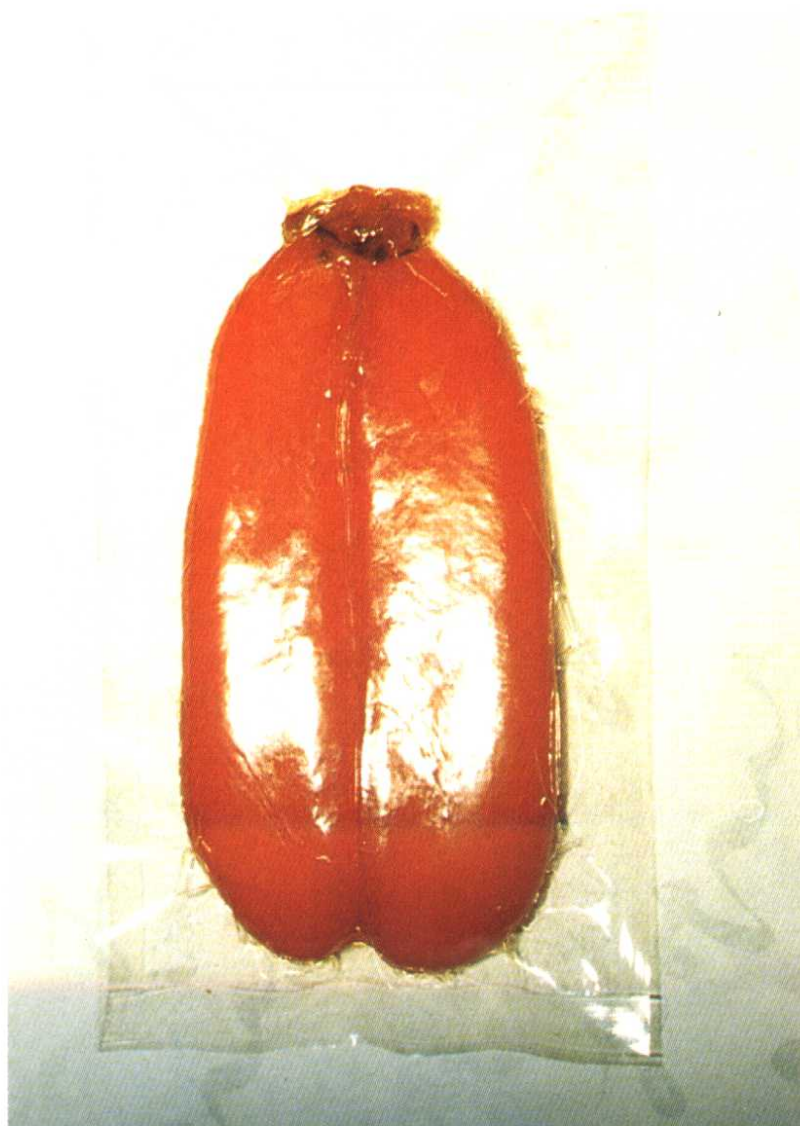
▲青柳鰭 (1組4枚)



▲矢次鰭 (1組4枚)



▲白鰻鰭 (1組8枚)



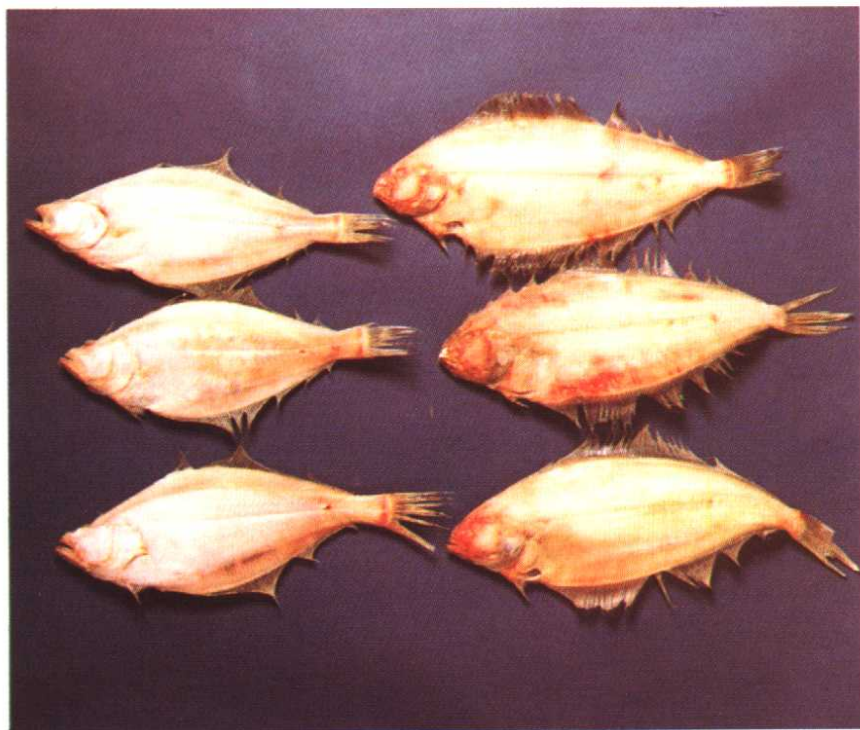
◀からすみ



◀ 塩あご



▲ しらす干し



◀ 塩乾そうはち(左)
塩乾ひれぐろ(右)



ほたるいか▶



▲煮たこ

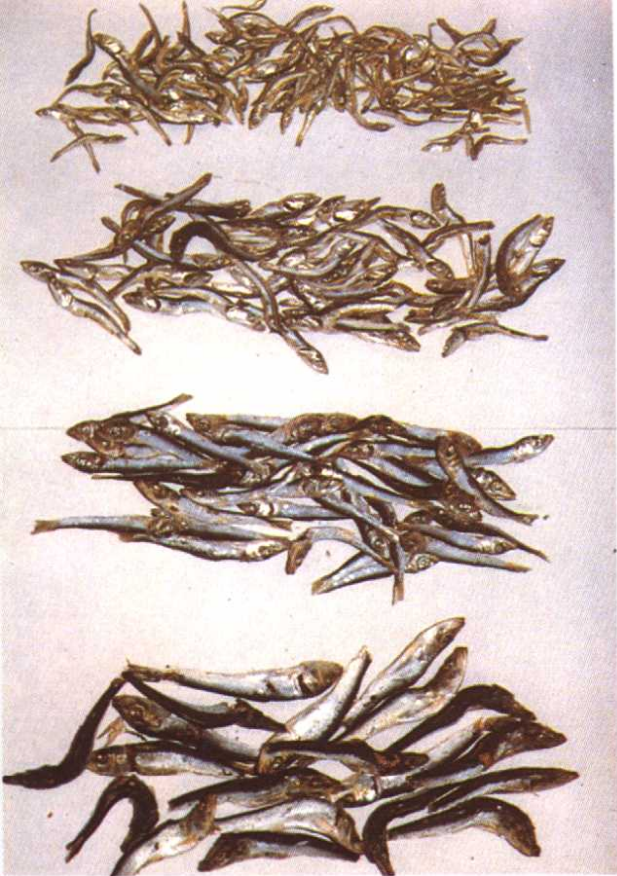


▲明 鮑
(メカイアワビ)

◀干しなまこ

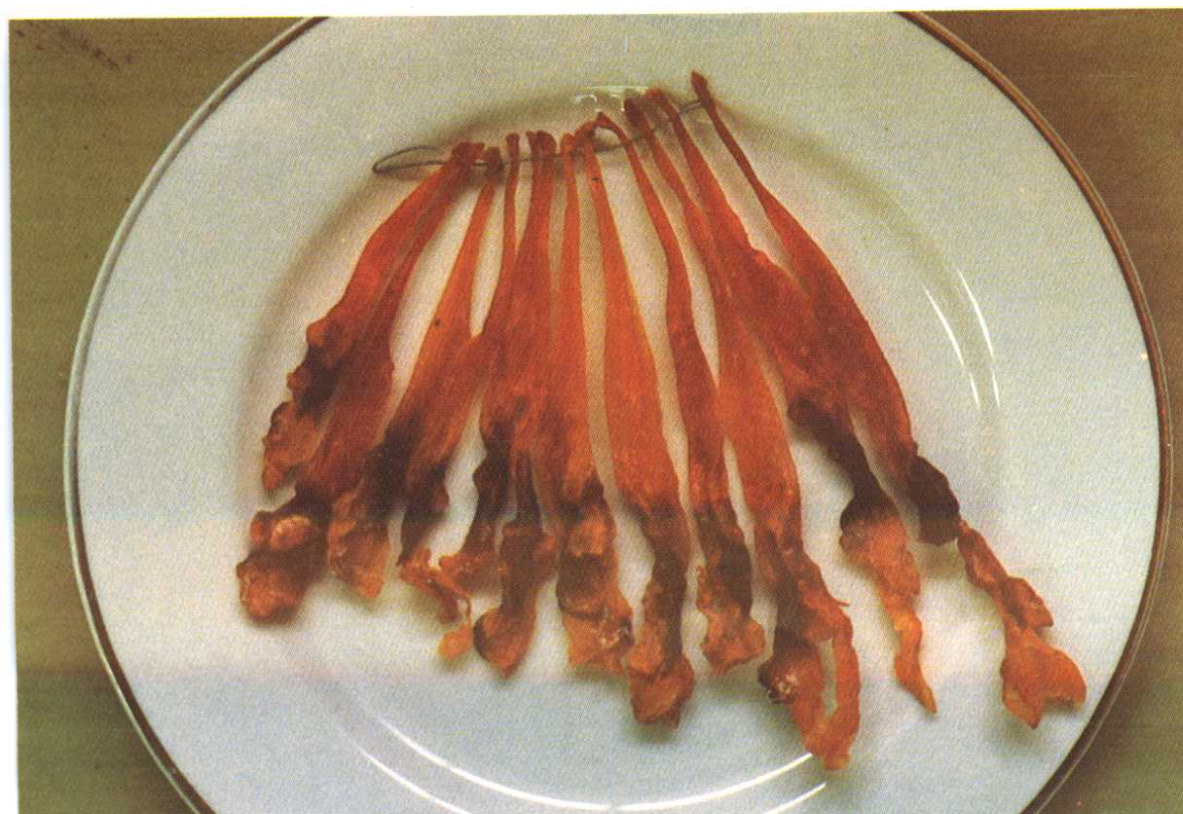
ほたて貝類▶
(貝柱)





▲いわし煮干し
煮干し(カタクチイワシチリメン)
(右上)

煮干し(カタクチイワシ——大羽)▶



◀姫貝



▲鮭筋子



▲いくら



▲塩すけそたらこ



かずのこ▶