



留萌の塩カズノコ

おせち料理に欠かせない
黄色いダイヤモンド

おせち料理に欠かせない塩カズノコはニシンの卵巣(メスの卵)を丸ごと塩漬けにした加工品で、留萌市は国内ナンバーワンの塩カズノコ生産地として知られています。製品は主に関西や中部、関東地方などに出荷され、国内生産量の約50%を占めています。

現在、原料となるニシンの卵巣はアメリカやカナダ、ロシアからの輸入品が中心となっていますが、日本海沿岸では昭和20年代後半まで、オスの精子で海が乳白色に染まるほどニシン漁が盛んでした。ところが、昭和30年(1955年)を境に、ニシンの水揚げ量が激減、翌年には全く姿を見せなくなってしまいました。それまで大量のニシンを身欠きニシンや干しカズノコなどに加工していた水産加工業者は、原料確保のため奔走し、昭和35年(1960年)からはソ連(現在のロシア)産ニシンの輸入が始まりました。ところが、当時のソ連産ニシンは塩蔵だったため、卵は血液や内臓で真っ黒の状態、塩カズノコの加工にはむかないものでしたが、昭和38年(1963年)に留萌市内の水産加工会社が過酸化水素を使用した漂白技術を独自に開発。抱卵冷凍ニシンを使った塩カズノコの生産が本格的にスタートしたのです。ポリポリとした歯ごたえとプチプチ弾ける食感、ほのかな苦みと塩味が特徴の塩カズノコは黄金色の美しさから、かつては「黄色いダイヤモンド」と呼ばれたほど。年末年始の贈答品としてはもちろん、食卓を華やかに彩る留萌の代表的な水産加工品となっています。

見どころ

一時は日本海沿岸から姿を消したニシンですが、最近、再びニシンの群れが訪れるようになりました。ニシンは鯉や春告魚と書かれるように、3月から6月にかけての春が旬。沿岸ではカズノコに加工される前のニシンが見られるかもしれません。

ポイント

塩カズノコは保存食として製造されているため塩分が強く、塩抜きが必要です。真水ではなく、2%程度の塩水に6~8時間浸し、薄い膜を取り除いてから、再び塩水に6~8時間漬けるとおいしく食べられます。

五感で感じる！ 風土資産の魅力



カズノコは、美味しいだけではなく身体に良い食品です。カズノコには青魚やオリーブオイルにも含まれているDHAやDPAが多く含まれており、コレステロールを下げ、心筋梗塞や脳梗塞など心血管系の合併症リスクを下げる効果が期待できます。カズノコは塩分が多いので、塩ぬきした料理を味わうのが健康のコツです。



留萌のカズノコゆるキャラ『KAZUMOちゃん』は、携帯ストラップやコンビニおにぎりのパッケージになるなど、留萌ならではのキャラクターとして活躍の場を広げています。



KAZUMOちゃん

■ 基本情報 (R3. 5)

問い合わせ：留萌水産物加工協同組合/TEL0164-42-1392