

水産加工品図鑑公開について



第1章 乾製品 第2節 塩干品

からすみ

主原料	ボラ
生産地	兵庫 長崎 熊本 宮崎
保存方法	冷蔵保存 / 常温保存
キーワード	ボラ卵巣 / ワックスエステル / 長崎俵物 / 地理的表示保護制度
備考	Karasumi / 伝統的加工品



からすみとは

からすみとは魚卵の卵巣を塩漬け、乾燥させた塩干品である（写真1）。古くはギリシャ、トルコ、エジプトなど地中海沿岸で製造され、世界各地に製法が伝播した。長崎県内ではボラの卵巣と塩のみを原料として製造されているが、地中海沿岸ではマグロやタラ、台湾ではアブラコイツなども原料とされ、国内外で多様な魚種のからすみも製造されている。それぞれに食感や味わい、利用法が異なり、塩以外の副原料が用いられることもある。「からすみ」の名称は、一説には形が唐（中国）の壺（写真2）に似ていることから付けられたとされている。
*本文末尾のコラム「からすみの歴史」もご参照ください

全国水産加工業協同組合連合会と国立研究開発法人 水産研究・教育機構は、水産加工品の情報を集積したWebサイト「水産加工品図鑑」を無料公開しました。

「水産加工品図鑑」とは、伝統的な加工技能と新たな製造技術をデータ化して後世に残すとともに、水産加工品のデータを提供することで、新製品の開発促進や伝統の継承、そして製品紹介の場として活用される情報サイトでございます。

サイトURL：<https://k-zukan.jp/>

※今後は随時データを更新して掲載品目を追加する予定です。