

# サバ関連商品

サバは、日本の代表的な大衆魚の一つであるとともに、県内では水揚げ高トップクラスの魚種であり、千葉県にとって重要な水産物となっています。ここでは、千葉県のサバ関連商品を紹介します。

ぐるなび総研

## 2018年「今年の一皿®」鯖

「今年の一皿」とは、優れた日本の食文化を人々の共通の遺産として記録に残し、保護・継承するためにその年の世相を反映し象徴する食を選定するものであり、2018年には「鯖」が選ばれました。

### さばの缶詰

下処理が必要なく、骨まで柔らかく調理されているため、煮付けや炒め物等の料理に幅広く使用できます。賞味期限が長く保存がきくため、いつでも手軽に食べられるのも魅力です。



### さばの文化干し

さばの頭を取って3枚におろし、セロハンなどに挟み乾燥させ塩干品にしたもの。頭や骨、内臓などゴミが出ない文化的な製品であることから「文化干し」と名付けられたとの説や、セロハンに包んで乾燥した製品は衛生的であるから「文化干し」といわれるとの説もあります。



### みりん干し・さくら干し

腹開きにした後、醤油、砂糖、みりんなどを合わせたタレに漬けこんで味付けし、ゴマを振りかけ、2〜3日乾燥し製品にします。



### 灰干し

灰と灰の間に魚を敷き詰めて並べ、余分な身の水分を吸収させて取り、魚のうまみ成分を残す昔ながらの干物です。



### 塩さば・ファイル

塩さばは、さば本来の味を生かした伝統的加工品。干さずに塩漬けたもの。ファイルは、さばをおろして骨を除いたもの。煮付け、焼き物、揚げ物に料理できます。



## さば味噌煮・さば塩焼 (骨抜き済み)

松岡水産(株)  
魚菜ブランドとは創業明治三十六年の松岡水産「老舗の味」商品のブランド名です。赤魚菜シリーズは調理済み煮魚、焼魚の1切れ入り真空パック商品シリーズです。



## 房州産鯖節・鯖花削り

(有)永井商店  
房州産の新鮮な生のゴマサバを原料にした高品質の鯖節です。鰹節に比べ、味にコクがあり、「房州節」と呼ばれる一級品です。濃い風味と旨み特徴です。



## さばてり焼きスモーク

(有)長谷屋商店  
脂ののった国産真さばを使用して、特製の醤油タレに一晩漬け込み、椎ノ木のマキを使った伝統的な手火山製法でスモークし、ソフトでまろやかな食感に。



## 鯖の甘露煮

(有)アルガマリーナ  
ゴマサバ1本丸のまま、骨まで軟らかく煮込みました。パランスよく薄味に仕立ててあります。開封してそのままいただけます。常温保存でき、災害食としても優れています。



紹介した商品以外にも、千葉県ではさばを使用したさまざまな加工品があります。「サバの味噌漬け」「メンチ」「アヒーヨ」など幅広い加工品を作っています。

## しめさば・ゆずしめさば (骨抜き済み)

(株)飯田商店  
明治年間に起業し、創業は百年以上となりました。旬に銚子港に水揚げされたマサバを厳選し、脂質の高いものを使用。「しめさば」は脂と酢の味わいが絶妙にマッチし、まろやかな旨みが堪能でき、「ゆずしめさば」はゆずの香りが高く、まろやかで、さわやかな味に仕上がっています。両商品ともに、モンドセレクション三年連続で金賞を受賞。

