

レポート 2022.10.25

愛知の海のごちそうをのぞいてみたら・・・伝統“つくだ煮”づくり

- ハゼ甘露煮
- まぐろとしょうがのごはんじゅれ
- 三谷水産高校
- 平松食品
- 愛知丸
- 愛知海のごちそう
- 海と日本プロジェクト愛知
- 海と日本愛知
- 海と日本愛知2022
- 海のごちそう



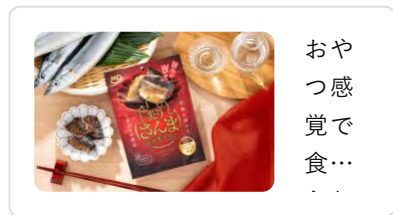
日本固有の食文化である“つくだ煮”や“甘露煮”。

伝統の味と技を守りつつ、新しいことにも挑戦し進化するつくだ煮づくりに密着してみると、そこには海の資源を大切にする動きがありました。

アーカイブ

三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえばは全国でも有数の漁獲量を誇ります。「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。

Pick up





- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報
- 検索



つくだ煮づくりは原材料にこだわり、一度乾燥させて水分を適度にし、片面ずつじっくりと焼き上げ余分な脂分を落とし切ります。



そして手作業で調味液が浸透しやすいよう放射線状に釜詰めし、一晩寝かせます。

おすすめタグ

- 自由研究
- 海と日本
- SDGs
- テレビ愛知
- 海と日本愛知
- 海と日本プロジェクト愛知
- 蒲郡市
- 海と日本愛知2022
- ごみ拾い
- 海と日本プロジェクト



- ホ
ー
ム
- About
- お
知
ら
せ
- イ
ベ
ン
ト
- レ
ポ
ー
ト
- 番
組
情
報
- 🔍



一晩寝かした釜を2～3時間かけ、じっくりと様子を見ながら炊き上げます。



最後の仕上げは職人の勘。釜から滴り落ちるタレの粘度を見て釜の火を止めます。

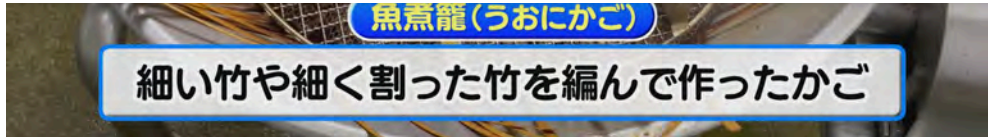
そして味をしみ込ませるため一昼夜寝かせます。

創業時から『魚煮籠（うおにかご）』と呼ばれる細かい竹や細く割った竹を編んで作った籠で魚を煮ています。



2026.04.03

世界初！複数の無人運航船を陸上から同時に支援 | 日本財団「MEGURI2040」が加速させる海運DXと社会実装の最前線



天然のしなりがある魚煮籠で釜炊きすることにより、焦げることなく魚の身の崩れが少ない、おいしいつくだ煮ができあがります。

仕上げに寒天類が含まれたかけタレでコーティングすることで、菌からつくだ煮を守ります。先達からの知恵です。



1つの製品ができるまで「焼き」・「炊き」・「仕上げ」と3日間の手間隙かけて作り出される、色と照り。これぞ伝統の逸品です。

愛知の海のごちそうをのぞいてみたら・・・伝統“つくだ煮”づくり | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ
ー
ム

About

お
知
ら
せ

イ
ベ
ン
ト

レ
ポ
ー
ト

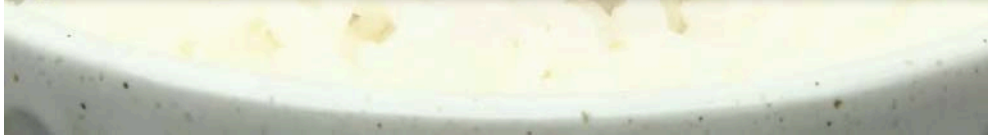
番
組
情
報



『愛知丸が釣ったまぐろとしょうがのごはんじゅれ』は愛知県蒲郡市の三谷水産高等学校とコラボした商品です。



生徒たちが実習船で一本釣りしたマグロを使い、「揺れる船でもこぼさないご飯のおともが食べたい！」という高校生たちの願いを形にした、つくだ煮のタレをジュレ状にした一品です。

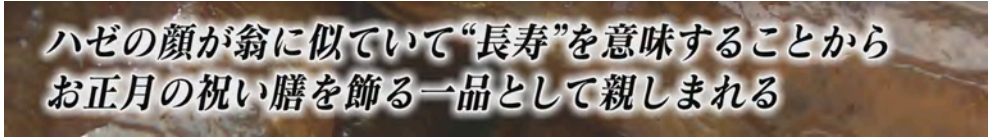


■商品づくりだけじゃない 魚をまもる活動も

『三河産 本はぜ甘露煮』。



ハゼの顔が翁に似ていて、“長寿”を意味することから、お正月の祝い膳を飾る一品として親しまれています。



しかしこのハゼ、漁師の高齢化により漁獲量の減少が続いているといえます。



そこで平松食品では伝統の味を守るため、釣りを楽しむ人から三河湾産のマハゼの買い取りを始めました。

愛知の海のごちそうをのぞいてみたら・・・伝統“つくだ煮”づくり | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ
ー
ム

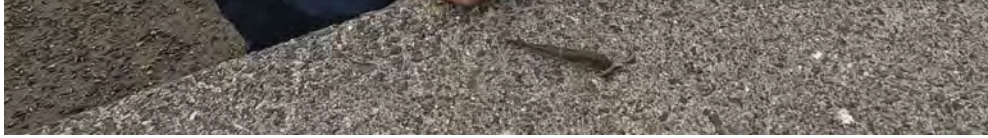
About

お
知
ら
せ

イ
ベ
ン
ト

レ
ポ
ー
ト

番
組
情
報



今年も7月16日～10月末まで行われています。買い取り金額は100グラム70円。魚があっこそ伝統の甘露煮を作ることができます。



受け継がれる伝統の技と道具から生み出される海のごちそう。

限りある大切な資源を守っていきたいですね。



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



[平松食品ホームページ](#)

＼ 記事をシェアしよう ／

Facebook

X

LINE

ニュースを共有

関連リンク



レポート [2026.02.09](#)

おやつ感覚で食べられる”炙りさんま 甘露煮仕立て”まもなく発売！



ホ
ー
ム

About

お
知
ら
せ

イ
ベ
ン
ト

レ
ポ
ー
ト

番
組
情
報

