



日本の食卓に欠かせない食材、魚卵。
縁起物もあるなど、古くから暮らしの中に浸透していますが、
それぞれの魚卵が何の卵なのか、下のクイズと一緒に考えてみましょう！



魚卵アクアリウム

取材・文 / 柳澤美帆
イラスト / 三木もとこ



I キャビア



H 明太子・たらこ



G 海藤花
かいとうげ



F 子うるか



E からすみ



D とびこ



C ぶりこ



B いくら・筋子



A かずのこ

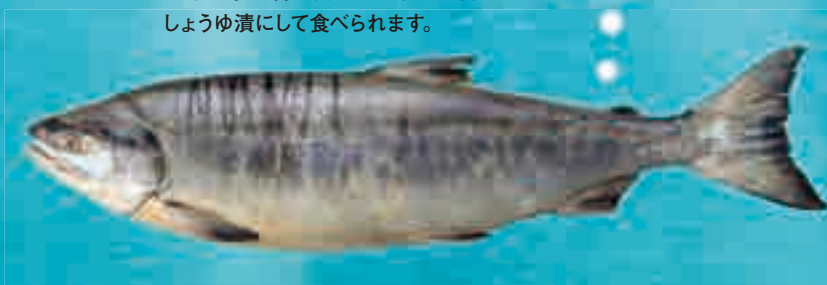
トビウオ

一粒の卵は1mm程度の大きさですが、一万粒以上の卵が絡まって海藻や岩礁に産みつけられます。軍艦寿司のネタとして食卓に上ることが多く、かずのこに似た食感です。



サケ

一腹に二本一体の卵巣があります。卵巣に入ったままか、ほぐしたかで、それぞれ呼び名が異なります。塩漬やしょうゆ漬にして食べられます。



スケトウダラ

産地は、主に北海道。卵粒が細かく、生や塩漬はねっとりした食感が特徴です。人気が高いのは、唐辛子味を利かせたもの。ご飯のおともとして大人気です。

ハタハタ

晩秋から冬にかけて浅瀬の藻場などに産卵。江戸時代に秋田に国替えになった殿様がブリの代用でハタハタを食べたことが、名前の由来となっています。



ボラ

日本三大珍味のひとつで独特の風味があります。卵を塩漬にした後、じっくりと干して作られ、形状が中国（唐）の墨に似ていたことからこう呼ばれています。

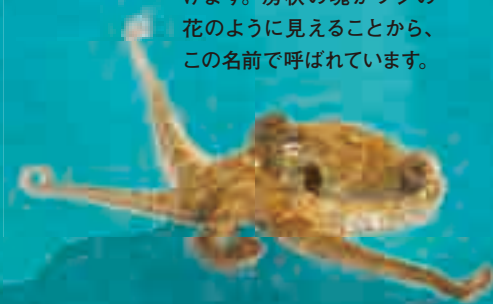
チョウザメ

世界三大珍味のひとつ。最も高価な「ベルーガ」と呼ばれるものは、体長3mを超えることもあるオオチョウザメの卵です。カスピ海や黒海産のものが特に有名。



マダコ

一粒が栗くらいの大きさの卵で、それを春から初夏にかけて塊で岩陰などに産みつけます。房状の塊がフジの花のように見えることから、この名前と呼ばれています。



ニシン

「黄色いダイヤ」と呼ばれる、おせちには欠かせない食材。名前の由来は、よく獲れる秋田で、ニシンは「カド」と呼ばれるため、その子どもの呼び名がなまったとされています。



アユ

卵の直径は1mm程度。卵巣や白子を塩で漬けてこんで熟成させた加工品をこう呼びます。味はからすみに似ているとも言われ、酒肴として珍重されています。



卵のお母さんを一緒に探してみよう

答えは下にあるよ。確認してみてね！



※イラストはイメージです。
実際の生育環境とは異なります。

日本人が慣れ親しんでいる明太子ですが、
どのように作られているか知らない方も多いのでは？
製造工程や歴史を通じて、明太子のさらなる魅力に迫りましょう。

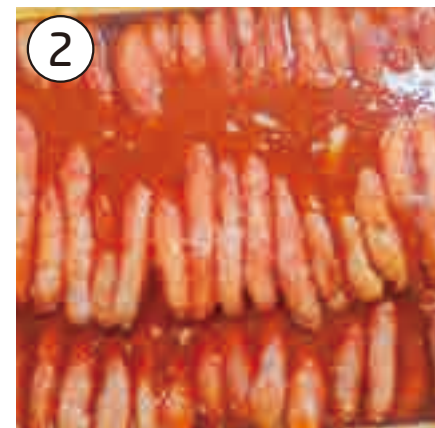
明太子

明太子が
できるまで

明太子は一体どのように製造され、
食卓まで届くのか、
明太子メーカー「ふくや」の
製造工程を見てみましょう！
※製造工程は各製造会社によ
って異なります。



産地で吟味して仕入れた新鮮なたらこを塩漬にして
冷凍し、それを明太子の加工場に輸送します。届い
た塩たらこは調味液に漬けやすいようにバットにそ
ろえていきます。



明太子の味の決め手となる調味液。各社が最も工
夫を凝らす部分です。「ふくや」では、厳選された新鮮
なたらこを仕入れているので臭みを抜くための酒類
は入れず複数の微粉唐辛子を使っているのが特徴。



たらこを調味液に漬ける時間も各社さまざま。1週間
置く店もありますが、「ふくや」は24～48時間程度
漬ける“浅漬”です。時間が経ったら漬け込み過ぎな
いよう調味液を切ります。



できあがった明太子を大きさごとに手作業でそろえ
て、重さを計量。膜が切れているなどして通常の「明
太子」の商品にできないものは取り除いて、別の商
品にします。



唐辛子の辛さや、塩分の違い、着色のあるなしなど、
商品ごとに異なるパッケージを施して商品を発送し
ます。たくさんの卵がつまった明太子は縁起物として
贈答品としても人気です。



株式会社ふくや
福岡県福岡市博多区中洲2丁目6番10号
TEL. 092-291-3575



tubu tube
(ツブチューブ)

使いたい分だけ、ワン
プッシュで押し出すこ
とができる手軽な明
太子。さまざまな料理
に便利に使えます。
540円(税込) ～



缶明太子

明太子のツブに食用油の中でも最高
級とされる綿実油を加えた、缶詰仕様
の明太子。うま味が際立つ味です。
756円(税込)



めんツナかんかん

ツナを明太子で味付けした、ほどよ
い辛さとうま味がクセになる明太子
とツナのコラボレーション。
食比べ3缶セット 1,000円(税込)

新しい楽しみ方

チューブ型や缶に入った明太子をご紹介します。
いろいろな味付けを少量ずつ楽しめることも魅力です。



小泉武夫さん

醸造学・発酵学・食文
化論を専攻とした農学
博士。食に関する著書
も多く、2016年には
随筆『粗料理』が日本
文藝家協会が編集した
『ベスト・エッセイ』に
選ばれている。



多く売られていました。塩漬けさ
れたものに比べて風味豊かで味が
複雑でとてもおいしい。またクチコ
もナマコの卵巣を乾燥させたもので
す。ナマコを食べようとするだけで
も、おいしいものを求める日本人の
気質が浮かび上がるようですが、
さらにその卵巣までおいしく食べよ
うとするのだからすごい。乾燥か
らは離れますが、猛毒のあるフグ
の卵巣すら糠を使い解毒して食べ
る方法を思いついたくらい、日本人
の魚卵に対する思いは強いのです。
明太子も同様です。もとは朝鮮
半島の食べ物ですが、日本人の舌
にあうような味付けにされて福岡
の名物となっているのですから、お
いしい魚卵を食べたいという意欲
たるやすいものだと思います。
私もご多分に漏れず魚卵は大好
きです。真っ白なごはんと一緒に食
べる筋子や、熱燗をかけたコノワタ
は最高ですね。

「なぜ、日本人はこんなに明太子が好きなのか」 ～明太子メーカー「ふくや」川原武浩社長に聞く～



川原 武浩さん

1971年、福岡県福岡市生まれ。國學院
大学卒業。2017年4月より株式会社ふ
くや 代表取締役社長を務める。全国辛
子めんたい食品公正取引協議会 副
会長も兼任



明太子の起源は諸説あるようですが、私の祖父母が、戦前、韓国に住んでいたと
きに食べた「明卵漬^{みょうらんじき}」を懐かしみ作ったものが現在の明太子になったと聞いていま
す。日本人の口にあうよう改良を重ね、現在のような味にたどりつくまでに約10年
の歳月をかけました。

この明太子の味のベースを担っているのは、日本人がだしとして長く口にしてきた
昆布や鰹節のうま味成分であるグルタミン酸とイノシン酸です。そのうえに唐辛子
のインパクトのある味が加わって、明太子はとても炭水化物にあう味となっています。
米はもちろん、パンやパスタにもあう万能選手なので、日本人の食が洋食化しても、
明太子のおいしさを求める人が多かったのではないのでしょうか。さらに崩せばすぐに
粒状になるのでほかの食材と混ぜたりあえたりしやすく、食事を手軽に作りたい人に
とってうってつけの食材だったことも支持されてきた理由のひとつだと思います。

世界一魚卵®が好きな 民族・日本人

日本だけでなく、ロシアやトルコ、
ギリシャやポルトガルなど、魚卵を
食べる国はほかにもありますが、日
本人はどこまで保存方法を工夫
して、さまざまな魚卵を食べる民
族はいないでしょう。潮流がぶつかり
合って魚が集まる海を擁してい
ることや、火山地帯のため海底に
漁礁が多く、魚をたくさん獲るこ
とができたということのほかに、塩
を作ることができたので卵巣を保
存しやすかったことが考えられま
す。さらには無駄を出すのが嫌い
でとことん食べ尽くすことを好ん
だ日本人の気質も大いに関係して
いるように思います。

魚卵は、魔性の食べ物です。と
ろみがある食感、味は濃厚なのに
マイルド、そして栄養価が高く、一
度食べたならそのおいしさに取り憑
かれてしまします。そこで私たち
の先祖は魚卵を食べるさまざまな
方法を考え出してきました。

塩漬、しょうゆ漬、粕漬などい
ろいろな方法がありますが、魚卵
を乾燥させて食べるのは、世界を
見渡してもとても珍しいと思いま
す。例えば、現在売られているか
ずのこは塩漬けされたものが多い
ですが、以前は乾燥させたものも