



愛知県立三谷水産高等学校開発

魚醤シリーズ第3弾

「深海の献上品 人絹エビの魚醤」

# 絹醸

けん

じょう

醤油じゃん！エビだら！！

たべてみりん!!!

地元漁港で  
水揚げされた  
ジンケンエビ  
を使用

味、香り、  
うま味ともに  
バランスのとれた  
上品な仕上がり

日本料理には  
もちろん、  
洋食や中華にも合う  
美味しさ



## RECIPE レシピ

〈レシピ提供：割烹料亭 千賀〉

### 海老クリームコロッケ



**材料**  
海老・・・100g  
玉ねぎ（みじん切り）・・・70g  
マッシュルーム・・・20g  
バター10g  
で炒める  
牛乳・・・200g  
絹醸・・・2g  
ホワイトルーウ・・・50g  
コショウ・・・少々  
粉ゼラチン・・・2g  
ホワイトルーウ・・・2個

パン粉・・・適量

#### 作り方

- 1 ホワイトソースを合わせ、材料を混ぜ合わせる。
- 2 パン粉をつけ、サラダ油で揚げる。

### 桜海老の炊き込み飯

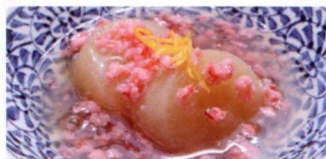


**材料**  
米・・・2合  
水・・・360cc  
桜海老（乾燥）・・・10g  
絹醸・・・4g  
淡口正醤油・・・4g  
塩・・・少々

#### 作り方

- 1 米を洗い、材料、調味液を入れて、炊き上げる。

### 大根の海老そばろあんかけ煮



**材料**  
大根はカット後、吸地で炊く。  
エビは刃叩きして、鍋で煎る。（☆海老そばろ）

#### 調味液

出し汁・・・100g  
砂糖・・・8g  
絹醸・・・2g  
☆海老そばろ・・・20g  
淡口正醤油・・・4g  
塩・・・少々  
水溶片栗粉・・・少々

#### 作り方

- 1 調味液を合わせ加熱、海老そばろを入れて、熱くした大根の上からたっぷりかける。

### 海老の芝煮



**材料**  
生海老・・・5本程度（120g）

#### 調味液

出し汁・・・200g  
絹醸・・・4g  
淡口正醤油・・・40g  
酒・・・20g  
みりん・・・40g  
砂糖・・・20g  
生姜スライス・・・2枚

#### 作り方

- 1 海老は軽くボイル後、調味液を合わせ、さっと炊き上げる。



# ジンケンエビを丁寧に魚醤にしました。

## ジンケンエビとは？

ジンケンエビとは漢字で「人絹海老」と書きます。人絹とは、かつて絹の代用品として使われていた人絹のように、この海老が高級海老の代用に使われたことがあります。一般的に無名の海老ですが、それほどまでにおいしいということです。

## 魚醤とは？

魚介類を塩や麹でつけ込み、自己消化酵素や好塩性細菌の働きで発酵させ液体化したものです



## STORY ジンケンエビの魚醤ができるまで

### 三河でえびせんべいの材料として親しまれているジンケンエビを魚醤に

伝統的調味料である発酵食品「魚醤」をイチビキ（株）と協働で製造し商品化を蒲郡信用金庫が支援しました。

蒲郡西浦漁港で原料のジンケンエビを水揚げ

仕込み

ジンケンエビと麹と塩を攪拌

圧搾

ろ過・火入れ

何度も試作を重ねた結果…

## 商品名「絹醸」が誕生

ジンケン（人絹）エビの「絹」と醸造の「醸」を組み合わせ、エビの持つ豊かな味わいを醸し出した「深海の献上品」に相応しいネーミングにしました。

パッケージラベルデザイン検討



## 愛知県立三谷水産高等学校の生徒が開発



本校は、平成28年度よりスーパープロフェッショナルハイスクールの指定を受けました。その取組みとして生産・加工・販売を一括した六次産業化の取り組みを行っています。水産食品科では、地域企業と連携をして未利用資源の商品化などの研究を進め、開発した商品の知的財産化や起業化を推進しています。