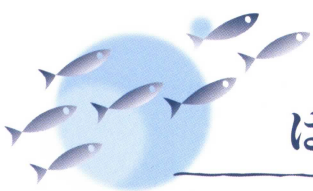


香川県産「イリコ」の話



目 次

1. イリコとは	1	7. イリコの消費	8
2. イリコの歴史	2	8. イリコの栄養	9
3. イワシ漁業	3	9. イリコだし	9
4. イリコの加工	4	10. イリコ料理	9
5. イリコの生産量の推移	6	11. イリコの保存	10
6. イリコの流通	8	12. イリコに関するホームページ	10



はじめに…

こしの強いさぬきうどんには、それに負けない濃厚でうま味の強いだし、イリコだしがないと始まりません。そのイリコ、香川県は全国有数の産地で、年間約2,700t、全国第5位の生産量を誇っています(平成21年)。そのほとんどは本県西部の燧灘で生産されています。

この冊子は香川県産「イリコ」の理解を深めてもらい、地元からの情報発信のツールの一つとして作成したものです。普及PR、消費拡大に役立てば幸いです。

1. イリコとは

「イリコ」とは、西日本での煮干しの呼び名です。

JAS規格では、「煮干魚類」を「魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものをいう。」と定めています。また、水分は18%以下であること、原材料としてはマイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシ、マアジを使用したものとなっています。

香川県の煮干はほぼ100%がカタクチイワシを使用していますので、香川県の「煮干」及び「煮干イワシ」は、カタクチイワシの煮干です。

「煮干イワシ」は、原料のカタクチイワシのサイズにより大きな順から、大羽(おおば)、中羽(ちゅうば)、小羽(こば)、カエリ、チリメン(シラスとも言う)という5種類の銘柄があります。本県の漁業者間では、イリコはのうち大羽、中羽、小羽、カエリの4銘柄を指します。以下、この冊子ではイリコとは大羽からカエリまでを指し、チリメンは含まずに説明します。

香川県産イリコの特徴は、漁場と加工場が非常に近いことと、漁獲から加工まで網元が一貫して生産することです。

イリコの品質はイワシの鮮度に大きく左右されます。香川県ではイワシの漁場と加工場が近いこと、漁獲したイワシの鮮度保持のため、自家生産した海水氷を惜しみなく使い、高速の運搬船で運ぶこと、自家加工なので、セリがなく、自前の加工場に直行できることなど、鮮度保持に万全を尽くしています。また、加工場の能力にあわせて漁獲するので無駄がありません。



◆ イリコの種類とサイズ

	銘柄/サイズ	漁獲時期	容姿(原寸大)
イリコ	大羽(オオバ) / 8cm以上	6月上旬～下旬	
	中羽(チュウバ) / 6～8cm	7月下旬～9月上旬	
	小羽(コバ) / 4～6cm	7月中旬～8月上旬	
	かえり / 3～4cm	7月上旬～中旬、9月中旬前後	
	ちりめん / 1～3cm	6月中旬～7月中旬、9月中旬前後	

「伊吹いりこ」とは

伊吹島の沖合で漁獲されたカタクチイワシを用い、伊吹島で加工された煮干魚類で、伊吹漁業協同組合が取り扱うものをいいます。サイズにより、大羽、中羽、小羽、カエリという銘柄がありますが、「伊吹いりこ」とはこれらを総称した名称です。

伊吹漁業協同組合では、「伊吹いりこ」のブランド化を図るため、平成21年2月に特許庁に地域団体商標(地域ブランド)の申請を行い、平成23年9月30日に登録されました。(地域団体商標「伊吹いりこ」登録第5441187号)

2. イリコの歴史

イリコの歴史に関する史料は少なく、いつ頃から製造されたかは明らかではありません。明治時代には瀬戸内海を中心に各地で盛んに生産されたことは多くの史料に見られますが、それ以前の史料にはイリコはなかなか見られません。

全国煮干協会が発行した『煮干し』では、奈良の藤原宮(694-710)跡から出土した木簡に「いわし煮」という品が貢献されており、これをニボシ類似の乾物であったと推測しています。しかし、その後、ニボシと分かる記録は千年後の18世紀まで見あらず、宝暦4年(1754)、兵庫県内の摂津の記録にある煎干(いりぼし)を、煮干イワシの初見としています。

香川県では、昭和5年度の『香川県水産試験場事業報告書』に煮干製造業者の言い伝えとして、「二百二三十年前中国地方においてわずかに自家用として製造せるを見、これに習いわずかに製造を試みたるに始まり」と記録されています。年代を計算すると1700~1710年頃になります。

同時代の史料としては、丸亀領主京極高朗の命で天保10年(1839)から嘉永5年(1852)に編集された『西讃府志』に

熬^{イリコ}鰯 菘浦假屋浦又荘内等ノ浦々ヨリ多ク出、夏ノ頃トレル鰯ヲ、釜ニテ熬^イリ、乾カシ、四方に鬻クとあり、この頃にはかなり生産されていたことが伺えます(菘浦は現観音寺市豊浜町箕浦、假屋浦は観音寺港あたり、荘内は荘内半島のどこかだと思われませんが、詳しくは不明)。

また、伊吹島では、明治前期に10軒のイワシ網を経営する煮干イワシの製造業者がありました。『香川県海外出漁史』(昭和42年 中井昭著)では、その10軒の創業年を記しています。文久2年(1862)に三好喜八(ヤマイチ)がイリコの製造を開始したのが一番古く、以後、明治元年に三好安次郎(ヤマブン)が創業し、明治20年までに、マルイチ、兵田、カネジュウ、田尻、三江、川端等の10軒の業者が創業しました。なお、この系譜が今も伊吹島で引き続いてイリコを生産を行っています。

このほか、小豆島内海では1750年頃に、同じく小豆島福田では天明年間(1781-89)に煮干イワシの製造が始まったという言い伝えが、『香川県水産試験場事業報告書』や『福田村誌』に見られます。

このように、県内での煮干イワシは江戸中期以降に製造が開始されました。しかし、加工方法は未熟で、漁獲したイワシのうち煮干に加工される割合は低く、生産量は少なかったと思われます。

明治に入って効率的な「かまど」が導入され、煮干に加工される割合は増加し、明治中頃には漁獲したイワシのほとんどが煮干に加工されています。その後、現在まで漁獲したカタクチイワシのほとんどは、煮干に加工されてきました。

近年の伊吹島におけるイリコに関する主なできごとを次に示します。昭和42年に乾燥機、フィッシュポンプが導入され、昭和51年頃に自家用製氷機の設置、昭和60年頃にサイズ選別機が導入されるなど、品質のさらなる向上が図られてきました。

◆ 伊吹島のイリコの歴史

- 昭和20年頃 この頃は天日干しにより製造。漁協を経由することなく、ほとんどを観音寺の業者に出荷していた。
- 昭和37年 伊吹漁業協同組合による煮干共販を開始
- 昭和42年 海底送電ケーブルが設置される。乾燥機、フィッシュポンプの使用が開始される。
- 昭和48年 香川県漁業協同組合連合会と伊吹漁業協同組合の共同で共販を開始。現在に至る。
- 昭和50年 電力増強。乾燥機の増設進む。
- 昭和51年 この頃より製氷施設の設置はじまる。
- 昭和58年 煮干集出荷場が完成し、現在に至る。
経営安定、資源保護等を目的に「香川・愛媛瀬戸内海パッチ網協議会」を設立する。
- 昭和60年 この頃よりサイズ選別機の導入が始まり、品質向上に寄与。
- 昭和63年 過去最高の約44億円の生産額となる。この頃より自動釜の導入始まる。
- 平成2年 木曜休漁を開始。
- 平成5年 前年頃から不漁となり、香川・愛媛・広島3県でイワシ資源管理型漁業の推進事業が始まる。
- 平成17年 香川・愛媛・広島3県で瀬戸内海系郡(燧灘)カタクチイワシ資源回復計画に参画する。
- 平成18年 共販に電子入札制度を導入し、効率化を図る。

カタクチイワシとは

学名 *Engraulis japonicus* Temminck and Schlegel, 1846

香川県での地方名 (仔魚) シラス、チリメン、ドロメ

(稚魚) カエリ、カヤリ、ホベラ

(成魚) カタクチイワシ、カタクチ、ホウタレ

分類 ニシン目カタクチイワシ科カタクチイワシ属

分布 カタクチイワシは日本の沿岸域に分布し、ほぼ全国で漁獲されています。また、カタクチイワシ属は世界各地の熱帯・温帯の海に分布し、世界的にも重要な漁業資源となっています。



3. イワシ漁業 (燧灘のイワシ機船船びき網漁業)

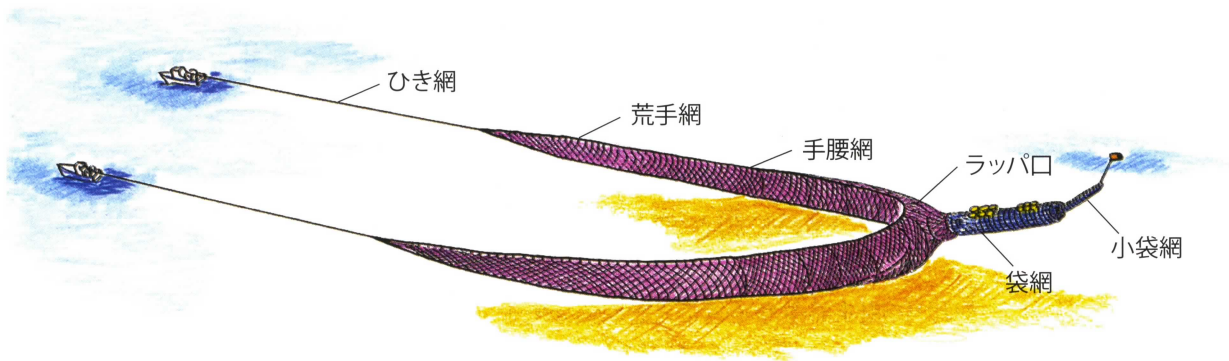
イリコの原料となるカタクチイワシは、イワシ機船船びき網漁業で漁獲されます。通称、パッチ網、バッチ網とも呼ばれる漁法です。

海中に漁具をおろし、2隻の船でひいて、中層を群で泳いでいるイワシをとります。

漁船は、網船2隻と運搬船1~2隻で1船団を組みます。網船は燧灘では10トン未満、馬力143kw、乗組員は網船1隻に4~5人です。

現在、伊吹漁協に17統、観音寺漁協1統、仁尾町漁協1統の経営体があり、イワシ機船船びき網を操業するとともに、各自の加工場でイリコの生産を行っています。

操業は、魚群探知機でイワシの群を探し出し、全長300mにおよぶ大型の網を、2隻の網船でひき、魚群を網に追い込んだのち、網を絞ります。



① 2隻の網船にまたがって網を積んでいるので、網船同士はつながったままで漁場に向かいます。



② イワシの魚群を魚群探知機で見つけると、2隻の網船は分かれて網を入れます。



③ 網船の2隻は、一定の間隔を保ちながら平行に進んで網をひきます。30分から1時間ひき、網をあげます。



④ 荒手網、手腰網は二股に分かれているので、網船2隻がそれぞれネットローラーで巻き取ります。



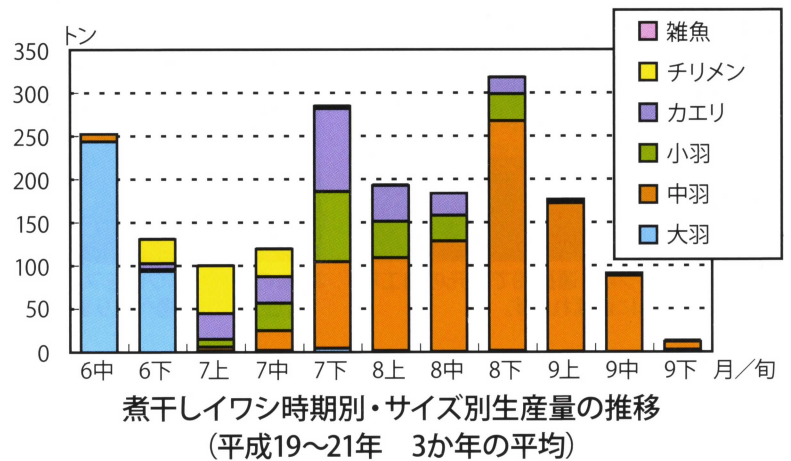
⑤ ラッパ口までくるとネットローラーを止め、ボールローラーや人力で揚げます。



⑥ 袋尻になると、運搬船が横着けし、袋尻を開きます。運搬船は漁獲物を積んで、急いで加工場に向かいます。

◆ 漁期

許可期間は、5月15日～1月15日ですが、実際の操業は資源状況をみながら実施されています。最近では、6月中旬から産卵後の親魚を対象とする大羽漁が開始され、やや期間をおいて、7月上旬頃にシラス漁が始まり、その後、魚のサイズに合わせて小羽漁、中羽漁が行われ、9月前後で操業を打ち切ることが多くなっています。



◆ 漁場

主要な漁場は燧灘東部で、香川、愛媛、広島3県の漁業者が入会いで操業しています。

なお、小豆島の内海湾でもイリコの生産を目的としたイワシ漁が行われていますが、内海湾の漁法は上記の機船船びき網と若干異なります。

また、播磨灘に面する東かがわ市、さぬき市沿岸ではチリメンを目的に機船船びき網漁業が操業されています。



4. イリコの加工

イリコの品質は鮮度が勝負。鮮度落ちが早いイワシを、いかに素早く加工するかで味が決まります。大まかに言うと、イリコは漁獲→煮沸→乾燥で出来上がりますが、煮沸までの時間が短ければ短いほど、高品質のイリコとなるわけです。香川県産のイリコが美味しい理由は、この一連の工程を網元が一貫して行うことにあります。

人数をかけてていねいに網からあげたイワシを、すぐに氷を入れて高速運搬船で港へ運びます。港に着いたイワシはポンプで吸い上げて加工場に運び、熱湯で煮ます。ここまでで、かかる時間はわずか30分程度です。煮沸後は10～20時間かけて乾燥し、1～3日後には専門商社に販売され、店頭に並ぶことになります。



① 漁獲したイワシは、運搬船で網元の加工場前のさんばしに運ばれます。

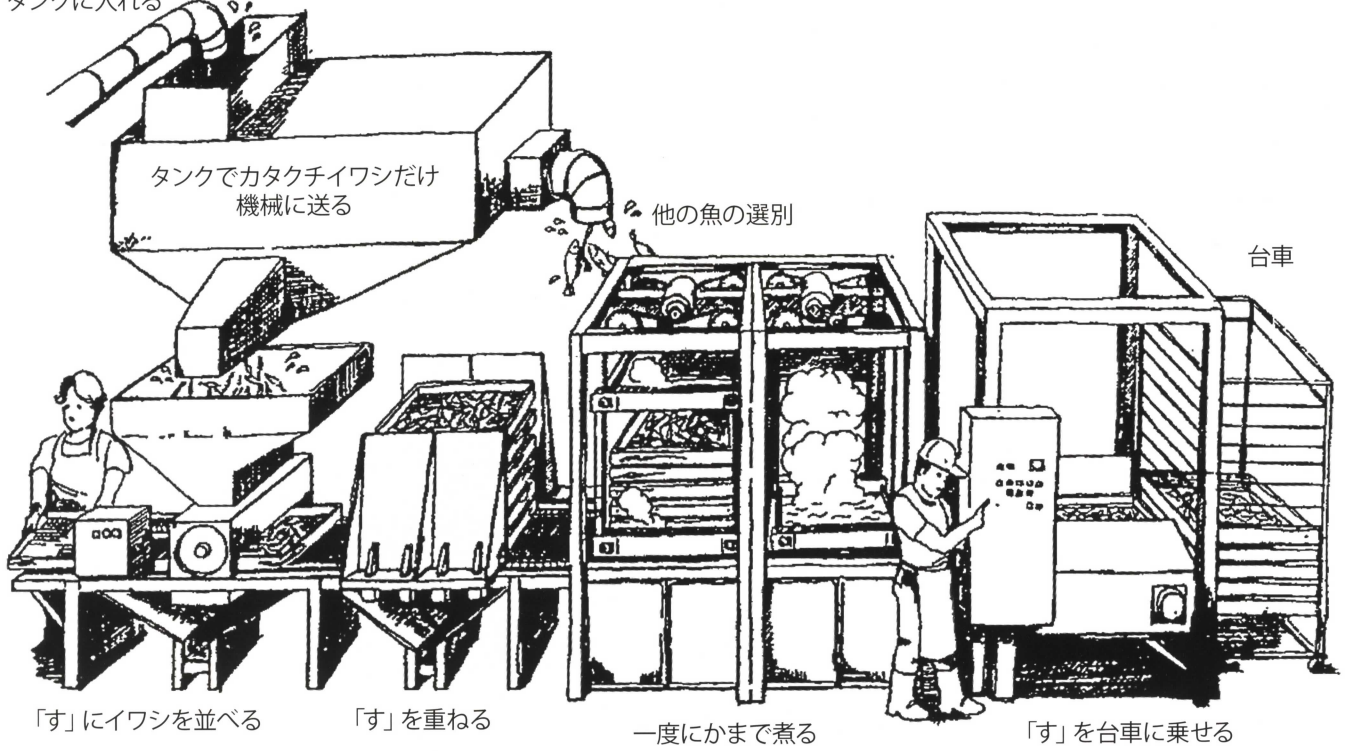


② 船の中からイワシをフィッシュポンプで吸い上げ、加工場へ送ります。



③ 「す」にイワシを並べているところ。

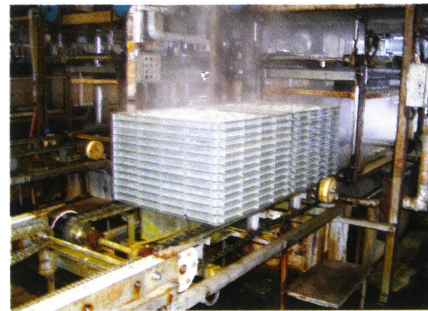
フィッシュポンプで
タンクに入れる



図は「洋上学習のしおり」(観音寺市)より



④ 「す」を重ねているところ



⑤ 釜(かま)で煮て、あがったばかりのイワシ。



⑥ 「す」は自動で台車に積まれます。



⑦ 台車ごと乾燥機に入れて10~20時間乾燥させます。



⑧ 乾燥させたイワシは大きさに別々に選別したり、他の小魚を分けて箱詰めします。



⑨ 観音寺港にある煮干集出荷場。ここに集められ、入札が行われます。



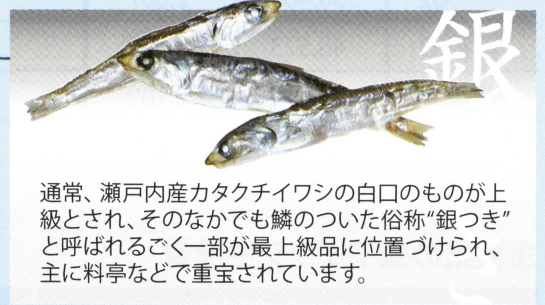
⑩箱詰めしたイリコは煮干集出荷場に集め、入札を待ちます。



⑪イリコ商社が品質をみて入札し、落札した商社が購入します。

良いイリコを選ぶポイントは…

- ①脂肪が少ない…脂肪が多いと脂焼け（黄褐色）が出て、味も渋くなります。
- ②程よく乾燥している…水分が18%以下のものが良品。20%を越えると良くありません。
- ③つや、照りのよいものが良品とされています。
- ④通常の場合“折れ”や“腹切れ”のないものが良品とされています。



通常、瀬戸内産カタクチイワシの白口のものが上級とされ、そのなかでも鱗のついた俗称“銀つき”と呼ばれるごく一部が最上級品に位置づけられ、主に料亭などで重宝されています。

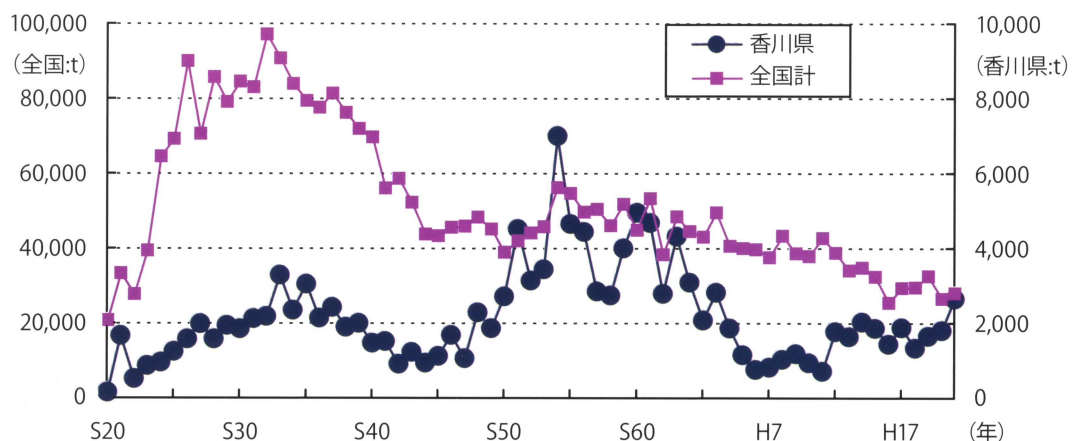
5. イリコの生産量の推移

全国の煮干イワシ生産量は昭和20年後半から30年台前半にかけて8万トンの水準にありました。このころは漁獲したカタクチイワシのほとんどが煮干に加工された時代です。しかし、うまみ調味料が急速に普及した影響で、昭和30年代後半から40年代前半にかけて、煮干生産量は急激に減少しました。煮干に加工されなかったカタクチイワシは、盛んになってきたハマチ養殖の餌として利用されるようになります。

昭和40年代後半には、煮干生産量の減少傾向は止まり、以後4～5万トンの生産量となりました。自然食品としての価値が見直されたことが、比較的安定的な生産量を維持したと考えられます。しかし、平成以降は、食の簡便化、洋風化が進んだためか、徐々に減少傾向となっています。

香川県の生産は、昭和40年代前半までは全国的な生産とほぼ同様な傾向でした。40年代後半から乾燥機や製氷施設の設備を進めて、品質向上に努め、昭和50年代、60年代には大きく生産量を伸ばし、全国的なシェアを拡大してきた時代です。

しかし、平成5年から10年頃にかけてはカタクチイワシが不漁となり、1000トン前後に低迷しました。この間、漁場を入会いで利用している愛媛・広島県の漁業者とともに、資源管理に取り組み、平成12年以降は2,000トン前後で推移しています。



全国・香川県の煮干イワシ生産量の推移 (シラス干しを含めない)

煮干イワシ生産量の推移 (シラス干しを含めない)

単位：t

年	全国	香川県	年	全国	香川県	年	全国	香川県
昭和55	54,923	4,667	平成2	43,141	2,090	平成12	38,915	1,792
56	49,789	4,462	3	49,665	2,830	13	34,237	1,655
57	50,541	2,862	4	40,832	1,886	14	34,949	2,052
58	46,153	2,755	5	40,120	1,169	15	32,533	1,884
59	51,927	4,015	6	39,885	777	16	25,560	1,460
60	44,973	4,974	7	37,657	835	17	29,576	1,892
61	53,488	4,693	8	43,448	1,047	18	29,676	1,345
62	38,485	2,807	9	38,740	1,197	19	32,664	1,669
昭和63	48,573	4,335	10	38,027	956	20	26,650	1,820
平成1	44,650	3,109	11	42,807	726	21	28,119	2,665

資料：農林水産省「水産物流通統計年報」

主要県の煮干イワシ生産量

順位	平成19年			平成20年			平成21年		
	都道府県名	生産量(t)	割合	都道府県名	生産量(t)	割合	都道府県名	生産量(t)	割合
1	長崎県	8,503	26.0%	長崎県	6,700	25.1%	長崎県	5,830	20.7%
2	千葉県	4,597	14.1%	千葉県	5,280	19.8%	愛媛県	4,121	14.7%
3	愛媛県	4,217	12.9%	愛媛県	2,652	10.0%	熊本県	3,597	12.8%
4	熊本県	3,689	11.3%	熊本県	2,469	9.3%	千葉県	3,307	11.8%
5	鳥取県	3,650	11.2%	鳥取県	2,025	7.6%	香川県	2,665	9.5%
6	広島県	1,842	5.6%	香川県	1,820	6.8%	広島県	2,351	8.4%
7	香川県	1,669	5.1%	広島県	1,430	5.4%	鳥取県	2,120	7.5%
8	山口県	1,253	3.8%	山口県	1,301	4.9%	山口県	1,231	4.4%
9	大分県	511	1.6%	宮崎県	519	1.9%	茨城県	693	2.5%
10	宮崎県	505	1.5%	大分県	414	1.6%	大分県	340	1.2%
	その他	2,228	6.8%	その他	2,040	7.7%	その他	1,864	6.6%
	全国	32,664	100.0%	全国	26,650	100.0%	全国	28,119	100.0%

資料：農林水産省「水産加工統計調査」

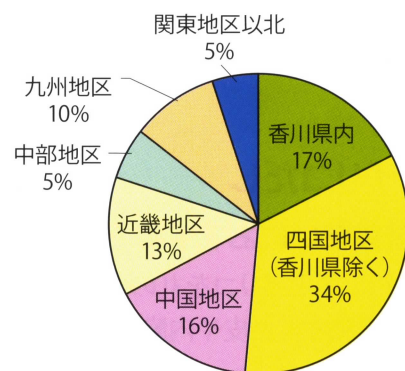
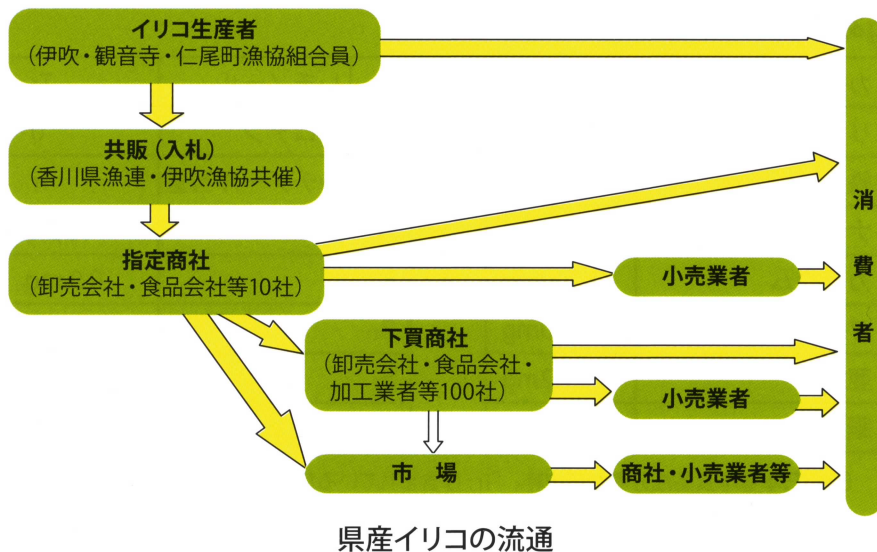
脂イワシとは…

乾物であるイリコは長期間の保存が可能ですが、イリコの脂質含有量が多いと、脂質が酸化し、いわゆる脂焼けが出て、味、香りが悪くなり、商品価値が下がります。これは、漁獲したカタクチイワシにすでに脂質が多いため、このようなカタクチイワシは脂イワシと呼ばれます。海中に餌となる動物プランクトンが多くなるとカタクチイワシの脂質含有量が多くなる傾向があるので、よく食べて太ったため脂イワシとなるのです。

脂イワシの発生は古くからあり、課題となっていました。最近ではイリコの消費量が減少したため、低品質の脂イワシの価格が極端に下がり、操業を中止せざるを得なくなることから、大きな問題となっています。

6. イリコの流通

香川県の燧灘で生産されたイリコは、ごく一部の直販を除き、ほとんどは香川県漁業協同組合連合会と伊吹漁業協同組合が共同で開催する共販へ出荷されます。共販では商社（卸売会社・食品会社等）が入札します。直接入札できる指定商社は10社ですが、ここから西日本を中心に全国各地にある下買商社約100社へ販売されます。



県産イリコの出荷先
(指定商社の出荷先 平成20年)

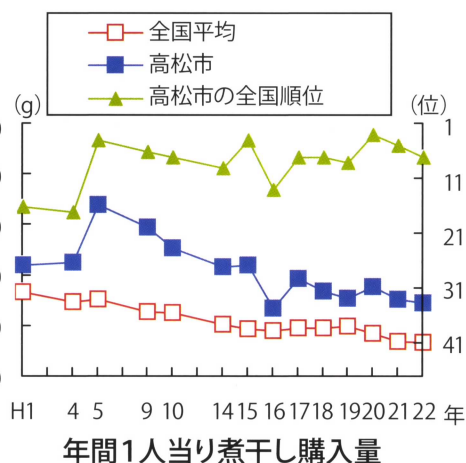
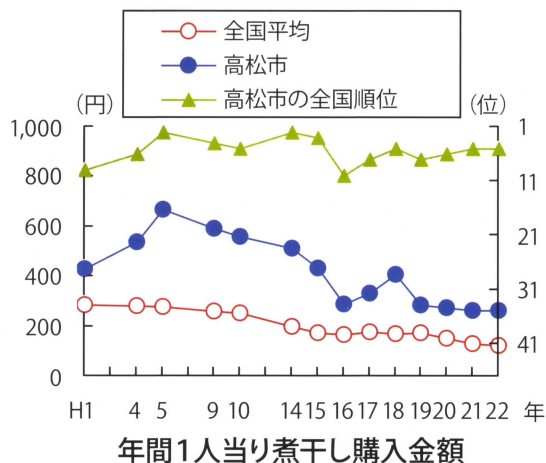
商社では、購入した箱詰めイリコをそのままの姿で小袋に詰め替えて製品化を図るほか、大羽・中羽はだしパック等の加工品に、小羽・カエリは佃煮等の味付け加工品にして小売業者へ販売します。

指定商社の販売先を地区別にみると、県内は17%で、多くは県外へ出荷されています。

7. イリコの消費

イリコの消費は、うどん屋さんのだしや、加工品に利用される業務用と、イリコの姿のまま小売店で販売され家庭で消費される家庭用があります。

このうち、家庭での消費量は総務省「家計調査」でその傾向が伺えます。都道府県庁所在地別のデータでは高松市の年間1人当り購入金額・量はともに減少傾向にあります。この原因は、食の洋風化、簡便化が考えられます。全国的にも同様に減少傾向となっています。高松市の全国順位をみると常に上位にあり、全国平均の2倍程度購入しているのは、生産県として面目を保っているといえます。



資料：総務省「家計調査」

8. イリコの栄養

イリコは、うまみ成分のイノシン酸が豊富で、濃厚な味わいが特徴です。鉄分やビタミンのほか、骨を丈夫にするカルシウムに富み、成長期の子どもや妊娠中の女性、お年寄りにぴったりの食材です。内臓に含まれるビタミンDは、カルシウムの吸収に欠かせません。栄養を余すところなく取るために、丸ごと食べましょう。

イリコ(煮干し)の成分(可食部100gあたり)

エネルギー	332kcal	無機質	カルシウム	2,200mg	ビタミン	レチノール	Tr	
水分	15.7g		リン	1,500mg		A	カロテン	0
たんぱく質	64.5g		鉄	18.0mg			レチノール当量	Tr
脂質	6.2g		ナトリウム	1,700mg		D		18μg
炭水化物	0.3g		カリウム	1,200mg		E		0.9mg
灰分	13.3g		マグネシウム	230mg		B ₁		0.10mg
食塩相当量	4.3g		亜鉛	7.2mg		B ₂		0.10mg
			銅	0.39mg		ナイアシン		16.5mg

(五訂日本標準食品成分表から抜粋。「Tr」は含まれているが、最小記載量に達していない。)

9. イリコだし

○ 普段使いにおすすめ(伊吹島方式)

鍋に水とイリコを丸のまま入れて炊き、沸騰する前に火を止め、しばらくそのまま浸けておく。
(沸騰すると皮や内臓などが散るため)

○ ひと手間かけて

頭を取ってから、縦2つに割り内臓を取り水に30分浸す。火にかけ1分間沸騰させる。前日から水に浸しておくとともに味わい深いダシが取れます。気温が高い時は冷蔵庫に入れてください。

○ ワンポイント

- ・水1リットルに30gが目安です。
- ・だし用には、イリコは大きいものでも小さいものでもよいですが、大羽は、身もおいしく食べられます。

10. イリコ料理

イリコの天ぷら

簡単に作れて、おつまみやおやつにぴったり!

<材 料>

イリコ	50g
天ぷら粉	大さじ3
水	大さじ2
青のり(好みにより)	小さじ1/2
揚げ油	適量



<作り方>

- ①天ぷら粉と分量の水を混ぜあわせ、好みで青のり(白ゴマなどでもよい)を加えて衣を作る。
- ②乾燥したままのイリコを①に加え、衣を全体にからめる。
- ③揚げ油を170℃くらいに温め、揚げる。
- ④3~4分かけて、衣がカラリと揚がってきたら取り出し、油をよくきってできあがり。

イリコ酒

伊吹島で秘かに飲まれていた隠し酒

<材 料>

イリコ(大羽)	1尾程度
日本酒	90cc程度

<作り方>

- ①イリコは頭と内臓を取り除く。
中骨は取らなくてもよい。
- ②十分に熱した焼き網でイリコを中火でじっくり焼く。縁や尾びれが少し焦げるくらい。
- ③日本酒は75~78℃の熱めに燗をする。燗をしているお鉢子の底から小さな気泡が出るのが目安。
- ④湯のみにイリコを入れ、燗をしたお酒を注ぎ、約1分待つとできあがり。

※イリコの焼きが浅いと生臭くおいしいイリコ酒ができません。



イリコ飯

西讃地域に伝わる郷土料理

<材 料>

米	3合
イリコ	40g
油揚げ	20g
ニンジン	80g
ゴボウ	120g
コンニャク	60g
サヤインゲン又はキヌサヤ	20g
濃口しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2/3
水	540cc



<作り方>

- ①米は30分くらい前に洗っておく。
- ②イリコは頭と腹を除き、身を割る。(カエリサイズのものなら、そのまま使ってもよい。)
- ③油揚げ、ニンジン、コンニャクは短冊切り、ゴボウはささがきにし、水にさらしてアクを抜く。
- ④釜に米と分量どおりの水を入れ、③の具とイリコ、調味料を加えて炊き上げる。
- ⑤好みで、斜め切りにし軽く塩ゆでしたサヤインゲン(キヌサヤ)を飾りできあがり。

★レシピ提供：香川県西讃保健福祉事務所

海の幸おつまみ

ごはんピッタリ、カルシウムたっぷりの常備菜

<材 料>

イリコ(カエリ)	30g
焼きのり	全形1枚分
塩昆布	15g
かつおぶし	5g
白ごま	大さじ1
砂糖	大さじ1と1/2
酢	大さじ1
みりん	大さじ1
濃口しょうゆ	大さじ1



<作り方>

- ①焼のりは小さく砕いておく。
 - ②調味料をあわせた中に、材料を混ぜあわせる。
- ※イリコをさっと湯にくぐらせてから使ってもよい。

イリコ会席料理

イリコ生産地の観音寺市では商工会議所、観光協会、漁協等で「観音寺・伊吹いりこ普及推進協議会」を組織し、イリコを地域の活性化につなげようと、種々の取り組みを行っています。その一つとして、イリコを用いた様々な料理や会席料理を創作しています。

11. イリコの保存

袋詰めされたイリコ製品には多くの場合、脱酸素剤を入れて脂肪の酸化を防いでいますが、長期間保管するためには、通気性のない袋に入れて冷凍室で保管してください。

家庭の冷蔵庫は開閉を頻繁に行うため湿気が高いので、毎日利用する場合でも冷凍室での保管をお勧めします。

12. イリコに関係するホームページ

- ・香川県漁業協同組合連合会 <http://www.jf-net.ne.jp/kagyoren/>
直売品に「イリコ」もあります。
- ・伊吹漁業協同組合 <http://www14.ocn.ne.jp/~ibuki/>
「伊吹いりこ」の紹介など
- ・農林水産省統計情報 水産業 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kensaku/bunya6.html>
「水産加工統計調査」にイリコ(煮干し)の生産量等が掲載されています。
- ・香川県の水産業 <http://www.pref.kagawa.lg.jp/suisan/>
「水産分野の食育」に「イリコ料理コンテストレシピ集」が掲載されています。

◆主な参考資料

- ・堀口辰司・田辺伸著『煮干し』(平成11年、全国煮干協会発行)
- ・安田健編『江戸後期諸国産物帳集成』第15巻(平成16年刊行)「西讃府志」
- ・福田村誌編集委員会『福田村誌』(平成17年発行)
- ・外間源治「瀬戸内海におけるいわし揚繰網漁業の歴史的経過と現状」(昭和56年、『南西海区水産研究所研究報告』)



讃岐うどん



イリコ为天ぷら



イリコ会席料理



味噌汁とイリコ出汁

発行日 平成24年3月

発行者 さぬき海の幸販売促進協議会（香川県漁業協同組合連合会・社団法人香川県水産振興協会・香川県）