





脂質含量は原料である卵巣

に由来する。魚卵においてボ

ラほど高い脂質含量を示すも

のはあまり多くない。ちなみ

にボラの卵巣は15〜20%が脂

質であるが、タラコは約5%

である。さらにボラの卵巣が

有する脂質は他の一般の魚類

のそれと比較して特殊だ。

一般の魚類がトリアシルグ

リセロールという成分を脂質

の主成分として有しているの

に対し、ボラの卵巣が有する

脂質の主成分はワックスエ

テルとトリアシルグリセロー

ルであり、ワックスエステル

の方がトリアシルグリセロー

くないのである。

また、ワックスエステルは

トリアシルグリセロールと比

べ一般に融点が高く、このこ

とが、からすみ特有のねっと

りとしたチーズのような食感

に寄与しているものと思われ

る。恐らく先人（高野勇助氏）

がいろいろな魚卵でからすみ

製造を試み、たどり着いた結

果が今日では当たり前となっ

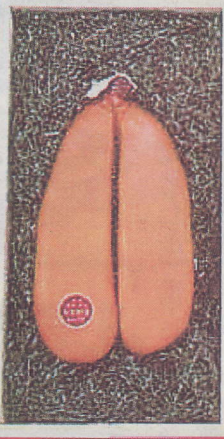
ているボラの卵巣を用いたか

らすみであろう。

（毎月2回掲載）

# 御からすみ

創業明治三十二年  
1975年  
高野屋謹製



「高野屋」のホームページより