

§ 利用調査科関係

イワシ類の利用加工試験 - I

岩 本 宗 昭

日 野 佳 明

200海里漁業専管水域の設定に伴い、ねり製品の主原料としていたスケトウダラの漁獲量の減少が憂慮されている。一方、近年イワシ類が多獲されているが、肉質の特性から加工原料としての利用度が低く、ねり製品原料としても無視されていた。しかし、最近前処理にアルカリ晒を取り入れて、各地でねり製品原料への利用が試みられている。

本県はイワシ類の産地でもあり、これの加工適性を再検討しながら、高度利用方法の開発を図りたい。今回は、血合肉を含めたイワシすり身の加工適性を把握することを主目的として、魚団様製品の試作を行なったので、その概要を報告する。

試 験 方 法

1. 原 料

漁獲後1日間凍結貯蔵したマイワシ(体長17.5cm, 体重71.9g, 水分66.7%, 粗脂肪10.4%)を用いた。(昭和52年7月26日漁獲)

2. 製 法

採肉 → 水晒(アルカリ晒1回, 清水3回) → 脱水(裏ごし) → 搗潰 → 成形(ボール状)
→ 油燻・蒸煮

3. 調味料の配合

イワシ肉の持つ色, 味, 臭いなどの欠点を補うために, 表に示すような区分により数種の香辛料を添加した。

調味料配合割合表

区分	項目	食塩 (%)	砂糖 (%)	味の素 (%)	澱粉 (%)	ナツメグ	パプリカ	ショウガ汁	グリーンピース
1		3	3	0.5	小麦 10	—	—	—	—
2		"	"	"	"	○	○	—	—
3		"	"	"	"	○	—	—	—
4		"	"	"	小麦 5 白玉 5	—	—	○	—
5		"	"	"	小麦 5 片栗 5	○	○	—	○

註) ○印は添加を表わす。

結果および考察

採肉歩留りは44.4%で、水晒し後脱水した時の歩留りは33%であった。肉のpHは採肉時5.76であったが、水晒し後の裏ごし肉は7.06を示した。

香辛料は攪拌混合時の肉色、風味を官能的に判断して適宜に添加したが、その量は秤量していない。

ボール状に成形したのち1夜冷蔵庫に放置して坐らせたのち、油燻区と蒸煮区に分けて加熱したが蒸煮区より油燻区の方が色合、食感ともよい状態であった。

場内職員、男女各4名に試食させ各調味配合区の風味について批評を受けた結果、ナツメグ、パプリカ、ショウガ汁を添加した試験区(2, 4, 5区)のものが好評であった。

今回の試作はイワシを魚団様製品とするための予備的試験であったため詳細なデータはとっていないが、香辛料の添加によりイワシ特有の味、臭い、色がマスクされ、また、油燻による食感の向上もあり「かまぼこ」化をねらうより商品化が容易であると判断された。