

# ホンモロコの利用加工試験

日野佳明・井岡 久

中海干拓事業の一環として中海・宍道湖の淡水化が計画され、近く、中海出口の水門を閉鎖し淡水化が開始されようとしている。この淡水化に伴い、在来魚であるシラウオ、ハゼ、スズキの全滅が予想され、それに代る漁業資源として琵琶湖産ホンモロコの移入が検討されている。そこで、新しい資源となるモロコの加工適性を2～3の加工品を試作して検討した。

## 試 験 方 法

### 1. 原 料

琵琶湖産ホンモロコ（平均体長8cm，体重8g）を入手し、以下の加工原料として、それぞれ500gを供試した。なお、ホンモロコ（6月）の一般成分は水分75%，粗蛋白17.8%，粗脂肪5.1%，灰分1.9%であった。

### 2. くん製品の製法

水洗→塩漬（塩8%，味の素0.3%，90分間漬）→水洗→風乾→温くん（29～80℃，4時間）→風乾（2.5時間）→製品 製品歩留40.9%  
燻材としては雑材（松，杉，外材混合）を使用した。

### 3. 塩干品の製法

調理（鱗，内臓除去）→水洗→塩漬（同上）→水洗→乾燥（17～20℃，12時間）→製品 調理歩留87.6%，製品歩留38%

### 4. みりん干の製法

調理（同上）→水洗→背開き→調味漬（5℃1夜）→乾燥（同上）→製品 製品歩留45.6%  
調味配合割合：水100，砂糖20，水飴3，しょう油20，味の素0.1，ビストップ0.1（水に対しての%を示す）

### 5. 佃煮の製法

原料水洗→加圧蒸煮（1気圧10分）→煮熟（1.0時間）→放冷→製品  
調味配合割合：水100，砂糖20，水飴34，しょう油48，リポタイド0.02，ビストップ（糊料）0.2（水量に対しての%を示す）

## 結 果 お よ び 考 察

試作した品目ではいずれも商品化が可能であるが、魚体が小さく、量的確保などに問題があるの

で、一般的加工原料として利用するより、鮮魚として割烹料理の素材として需要開発を図る方がよいと考えられる。なお、産地では高級魚としての嗜好があり照焼、みそ焼、付焼、塩焼、揚物、鮎煮き、佃煮、諸子鮓などにして賞味されている。