

# 未利用魚の加工試験

## ヌタウナギとホシザメについて

日野佳明・井岡 久

当場の試験船が試験操業で水揚げした漁獲物のうち、一般に利用されていないヌタウナギとホシザメについて加工品を試作し、その加工適性を検討したのでその概要を報告する。

### 試 験 方 法

**試料魚：**ヌタウナギは昭和57年5月に試験船島根丸が浜田沖でアナゴ籠により漁獲したもので漁獲後一夜冷蔵（5℃）して供試した。供試ヌタウナギは体長23.5～39.5cm，体重24～140gであった。ホシザメは57年6月に試験船明風が隠岐島浦郷湾内で刺網により漁獲したもので、漁獲後10日間凍結保管したのち供試した。供試ホシザメの体長は44.3～78.5cm，体重350～2,020gであった。

#### ヌタウナギの加工法

##### 1) 素干品

原魚→水洗（5%食塩水）→冷風乾燥（22～25℃，26時間）……半乾時に1部を腹開きとした。

製品歩留：丸50%，開干し40.8%

製品成分：水分27.5%，粗脂肪19.1%，粗蛋白49.0%，灰分4.4%，pH5.9  
（鮮肉pH6.0）

##### 2) 塩干品

原魚→水洗（5%食塩水）→塩漬（5～8%撒塩，2日）→水洗→冷風乾燥

##### 3) みりん干し

原料（素干品）→内臓除去→裁断（長さ約5cm）→調味液に浸漬（3時間）→乾燥  
調味液配合割合：水100，正油80，砂糖40，水飴10，味の素0.5，一味0.5

##### 4) フライ

原魚→煮熟→剥皮→内臓除去→裁断（約5cm）→フライ

## ホシザメの加工法

焼きふぐ様製品：原魚→水洗・調理（3枚卸し後厚さ2～3mmの肉片とする）→調味液浸漬（90分）→乾燥→焙焼・圧延

調味液配合割合：水100，砂糖10，ソルビット5，食塩4，リボタイド0.05，磷酸塩0.3  
（製品歩留9.9%）

## 結 果 と 考 察

ヌタウナギは円口類に属し、骨格系は軟骨よりなり、体は細長くウナギ型で、淡褐紫色を呈している。同類のメクラウナギは深海性であるが、ヌタウナギは浅所に生息しており、魚やイカ類を侵食するうえ、多量の粘液を分泌して網を損じるなど害魚とされている。

粘液は腹側の頭部から尾部に並んで開孔している粘液腺から分泌されるが、その量は1尾でバケツを充満する程である。調理に当たってもこの粘液の除去が困難で効果のある処理方法を見つけるに至らなかった。なお、剥皮処理は煮熟すると容易となり、開く場合も少し乾燥させる必要があった。

製品は皮付きの場合、外観が異様でとりつき難く、食品として一般向きではなかった。剥皮したフライ品は食するに比較的抵抗を感じないが美味という訳でもなかった。同じ円口類のヤツメウナギはビタミンAを多量に含有し夜盲症によく効くといわれているが、ヌタウナギについても成分的に何か効能がない限り利用し難いと考えられる。

ホシザメの焼きふぐ様製品は特に難点はなく、商品化可能であるが、カワハギ製品と同じく肉質が硬くなる傾向があった。