

# コイの加工試験

日野佳明・井岡 久

本県の鯉養殖生産量は年々増加し、昭和53年の生産量を5年前に比較すると約2倍の生産量(80t)を上げており、今後ますます増加することが予想される。しかし、県内の消費としては、一般に割烹料理用(洗い、空揚げ、こく汁等)程度であることから利用の拡大を目的として、燻製品の試作を行った。

## 1. 原 料

11月4日、当業者の提供により11尾の活魚を入手し、直に冷凍(-45℃)して、翌日-25℃に保管したものを12月10~12日に供試した。体長23~26.5cm, 体重317~540g

## 2. 冷くん品の製法

調理(背開・腹肉)→水洗→調味漬(2.5時間)→水洗→風乾(1時間)→冷くん(27℃2.5時間)→乾燥(25℃10時間)→汚物除去→アルコールで拭く→サラダ油塗布→真空包装→冷凍  
調味液:飽和塩水100%, 砂糖10%, 味の素0.5%, グリチミン0.4%(塩, 砂糖量に対しての%を示す) 調理歩留:(鰓, 内臓除去)80% 製品歩留:60.5%

## 3. 温くん品の製法

調理(腹肉・中骨・小骨除去)→塩漬(撒塩15%2.5時間)→風乾(1時間)→温くん(78℃2時間)乾燥(25℃5時間)→以下冷くんと同じ処理

## 結 果 お よ び 考 察

温くん品は食塩単独の味付けを行い、冷くん品は食塩のほかに砂糖などの調味料を添加したが、製品の食味は調味料を添加した冷くん品の方が良好であった。また、供試魚が小型であったため肉が薄く商品としては問題があり、大型(1.5~2.0kg位)の原料を用いて三枚卸または切身にした方が良いと考察された。