

# ビクニンの加工試験

日野佳明・井岡 久

当場が昭和52年度から実施している中層トロール網漁具開発試験で漁獲される魚種のうち、未利用種としてキュウリエソ *Maurolicus japonicus*、ビクニン *Liparis tessellatus* などがある。キュウリエソについては前年度加工品を試作してその結果を報告したが、今年度はビクニンについて加工品を試作したのでその結果を報告する。

## 試 験 方 法

### 1. 原 料

試験船島根丸が4月13日に漁獲した氷蔵ビクニンを4月15日に冷凍して貯蔵（-25℃）し、約3カ月後の7月8～9日に解凍して供試した。なお、体長は平均値13.8 cm、体重の平均値30.6 gであった。

### 2. 塩干品の製法

調理（頭、内臓除去）→水洗（表皮の粘液除去）→三枚卸し→塩漬（撤塩4%，味の素0.3%）60分→乾燥

（調理歩留50%，フィレー歩留31.8%，製品歩留12.9%，鮮魚PH7.2，製品PH7.1）

### 3. みりん干し品の製法

フィレー→調味液浸漬（1夜）→乾燥（製品歩留15.7%）

## 結 果 と 考 察

魚体表面がゼラチン質様の粘液物でおおわれているため、スポンジやタワシなどで除去する必要があるなど調理面で難点はあったが、肉は白身であり試作品の味は悪くなかった。