

# イワシの利用加工試験 - Ⅳ

## マイワシくん製品の製造法

井岡 久・日野佳明

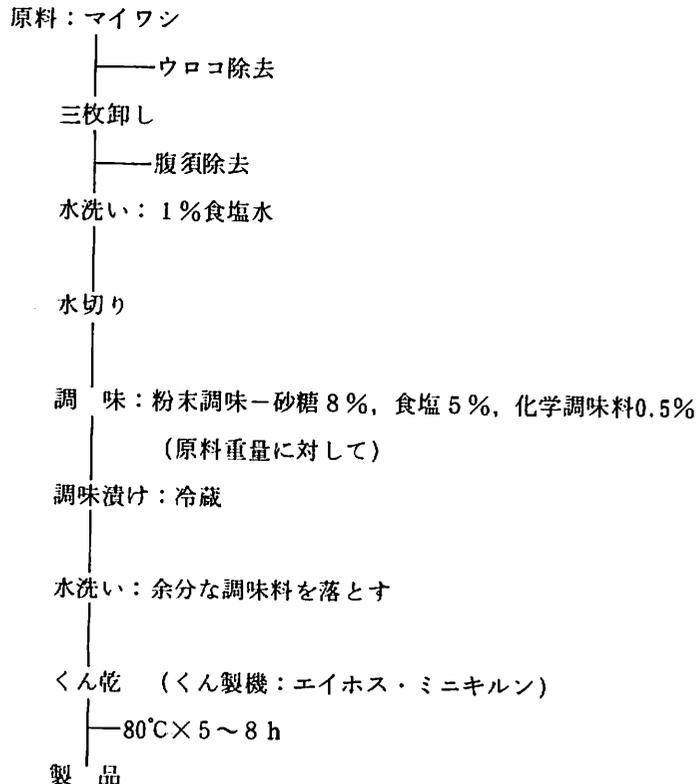
前報<sup>1)2)3)</sup>までにイワシすり身に数種の香辛料を添加した魚団様食品のほか、イワシすり身を添加したパン製品、カレー風味をつけた塩干品などを試作し、イワシの需要開発を図るために必要な技術的知見の収集に努めてきた。

今回はマイワシくん製品を試作したので、その概要を報告する。

### 試 験 方 法

原料 昭和61年12月に浜田港に水揚げされた大羽のマイワシを原料とした。

くん製造法



## 結果および考察

くん製製造法はフローシートに示した通りである。原料は大羽イワシを用いたが、これは量感とコスト（手間）を省くため、原料事情により特に固執する必要がなければ中羽イワシでも製品化は可能であると思われる。以下工程に従って著者らが留意した点について述べることにする。

まず、鱗の付着は製品の外観を著しく損なうので、三枚卸しにする前に完全に除去し、洗浄したのち調理した。三枚卸しにしたフィレーは、腹須を除去し腹腔の黒膜を完全に落した。調味法は粉末調味法を用いたが、原料重量に対し砂糖8%、食塩5%、グルタミン酸ソーダ0.5%を予じめ混合し均一とし、フィレーの皮側および肉側にまんべんなく付着させた。粉末調味法は調味とともにフィレーの水分をある程度、脱水し、肉質を締まったものとし、身くずれを防止する効果とともにくん乾時間の短縮も期待できる。調味漬け時間は2～5時間程度でも良いが、大羽イワシを用いた場合など脱水を十分行なう必要があるとき、作業の段取り上、くん乾工程は翌日にまわす必要のあるときなどは、一夜漬け（16～18時間）でも良いと思われる。但し脂肪含量の低い原料は調味料の浸透が良いので調味料の量を減らす、あるいは調味時間を短くするなどの考慮が必要と思われる。

くん乾工程は、まずフィレーに付着している余分な調味料を冷水で洗浄し、簀にならべるか、尾の部分の串などに刺しくん製室に入れ、約80℃の温度で5～8時間くん乾させた。中羽イワシのようなフィレーの小さいものでは5時間、大羽イワシでは7～8時間で良いと思われる。簀に並べる方法をとった場合、くん乾0.5～1時間のちに一度簀からフィレーを剥がす作業を行なう必要がある。これは簀にフィレーが付着しそのため皮が全て剥離してしまうことがないように行なう作業である。80℃以上の温度でくん乾させた場合、くん乾時間は短縮されるが、脂肪の多い原料では脂肪がフィレーから分離し、落下するので下に受けを置くなどの処置が必要と思われる。

なおできあがった製品は、直ちに包装せず自然に冷却させ一夜あん蒸した。包装は脂肪の多い原料を用いた場合、真空包装、脱酸素剤の封入などの処置をして凍蔵する必要があると思われる。一般に魚介類中の脂肪は速やかに酸化し黄変などの現象が起こりやすことが知られているが、イワシは特に顕著にこの現象が起こるので注意が必要と思われる。

以上、マイワシくん製品の製造法について概略を記したが、今後の課題として、貯蔵温度、保存性、包装形態など貯蔵条件を検討し、製品化の資料としたい。

## 文 献

- 1) 岩本宗昭・日野佳明：島根水試事業報告，昭和52年度，320-321（1977）。
- 2) 岩本宗昭・日野佳明・井岡 久：島根水試事業報告，昭和55年度，187（1982）。
- 3) 井岡 久・日野佳明：島根水試事業報告，昭和59年度，240-242（1984）。