

## 水産加工品の試作（ソデイカ燻製ほか）と評価

大島支庁商工水産課

### 1 目的

当管内の与論町漁協では、平成 4 年度に整備された水産物加工処理施設において地元で水揚げされるソデイカ、シイラ、トビウオ、モズク等の加工事業に取り組んでいるところであるが、近年多獲されているソデイカについては価格が低迷しているため、付加価値向上の必要性が高まっていることに加えて、出荷の際に解体されて残る下足、外套を用いた新しい製品の開発が望まれている。

そこで、今後の加工品開発の一助とするため、水産試験場で検討開発されたソデイカの下足、外套を用いた燻製、調味漬けを試作し商品としての可能性を評価する。

### 2 事業内容

#### (1) 実施期間

平成 15 年 3 月

#### (2) 実施グループ

与論町漁協加工婦人グループ

#### (3) 実施内容

ア 加工品の試作（ソデイカ外套、下足を用いた燻製、および調味漬け 2 種）

イ 試作品の評価

### 3 方法及び結果

燻製、調味酢漬け、ワイン漬けの 3 種を試作した。製造方法等は別紙のとおり。

製法の重要点として、ソデイカの外套は肉が 2 枚重ね構造となっており、加熱すると接着面から白い粘液が出て食感を損なう恐れがある。そこでこの 2 枚重ね構造の外套をはがしスプーンや包丁の峰で液を除去して製造に供した。

### 4 所感

外套の白い粘液の問題について、外套そのままのものも比較のため製造したが、調味酢漬け、ワイン漬けではかなりの白い粘液が発生し食感を損なうので、粘液の除去工程は不可欠であると考えられた。燻製については、粘液の発生量、または風味によるものか、食感にはあまり影響なかった。

また、調味漬けのうちワイン漬けはワインの風味に乏しく通常の調味液漬けと変わらないものとなった。分量よりも 1.5 ～ 2 倍相当量を加えるなどの改良検討が必要であると考えられる。

これら完成品のうち、調味漬け 2 種は細かく切り、漁協売店で販売した。燻製についても十分に商品として販売していただけるものができたので、地元スーパーへの売り込みも必要であると漁協は考えているようである。今後は、燻製の製造簡略化策としての燻液の利用や調味液漬けの素材（キムチ風味）検討など新しい課題について検討していくこととしている。

## ソデイカ調味漬け

- 1 原料漁
- 2 温湯剥皮  
50～60℃の温水中で攪拌した後、皮を剥く
- 3 水洗  
付着している皮、夾雑物等を清水中で洗い流す
- 4 煮熟・冷却・水切り  
70℃で10分程度煮熟したのち、冷水で急冷し、水切りする
- 5 裁断  
商品として適度な大きさにカットする
- 6 調味漬け込み  
イカ肉と同量の下記調味料に1～2晩漬け込む。調味液は、あらかじめ加熱溶解して、冷却したものをを用いる。

### ○調味酢漬け（イカ6kgに対して）

清水	3.5L
醸造酢	1.5L
薄口醤油	0.5L
食塩	100g
白砂糖	200g
グルタミン酸ナトリウム	25g

### ○ワイン風味調味漬け（イカ1kgに対して）

清水	1L
食塩	30g
白砂糖	20g
グルタミン酸ナトリウム	3g
味醂	20ml
白ワイン	100ml

- 7 袋詰め  
イカを袋に入れ真空包装する。調味液も同封する場合は晒し布により濾過してから用いる

## ソデイカ燻製

- 1 原料漁
- 2 温湯剥皮  
50～60℃の温水中で攪拌した後、皮をむく
- 3 水洗  
附着している皮、夾雑物等を清水中で洗い流す
- 4 煮熟・冷却・水切り  
70℃で10分程度煮熟したのち、冷水で急冷し、水切りする
- 5 調味  
水切りしたイカ肉に、下記調味料を混合したものをふりかけ一晚漬け込む（途中、手返すする）  
  
【調味料配合割合】（イカ1kgに対して）

白砂糖	160g	
食塩	35g	
グルタミン酸ナトリウム	5g	水に溶かさず、このまま混ぜてイカにふりまぶす
- 6 前乾燥  
イカから水分がにじみ出てきているので、よく液切りし、表面が乾く程度乾燥させる
- 7 燻乾  
燻製室内にイカを吊し燻材を用いて燻乾する。燻乾は最初室温程度から徐々に温度を上げ、最後の30分は70～80℃程度になるように調整する。燻煙時間は3～4時間。
- 8 （凍結・裁断）  
放冷したイカを薄くカットする
- 9 包装  
真空包装し、85℃で約40分間加熱したのち（殺菌のため）、清水で急冷する
- 10 製品



図1 調味漬け  
調味液の調整

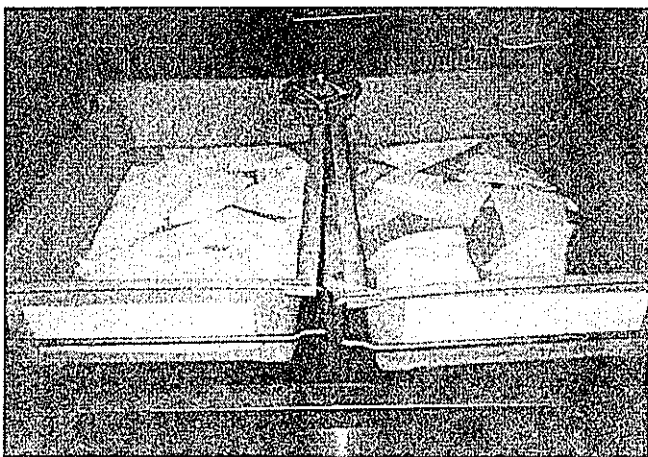


図2 漬け込み



図3 蒸製  
冷風乾燥後、70～80℃で30分  
燻煙

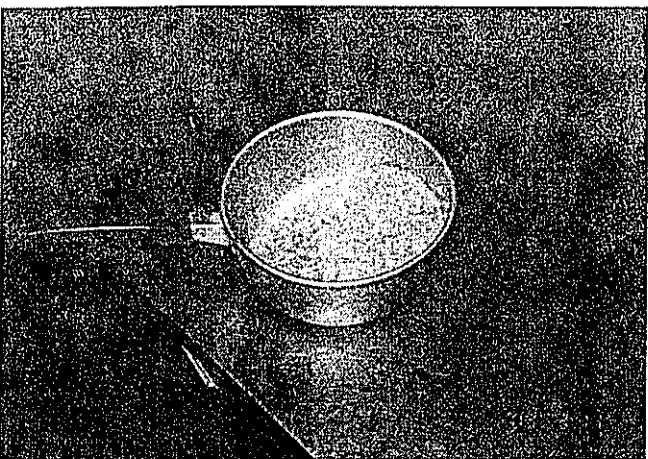


図4 蒸製用桜チップ



図5 共通工程  
煮熟と冷却

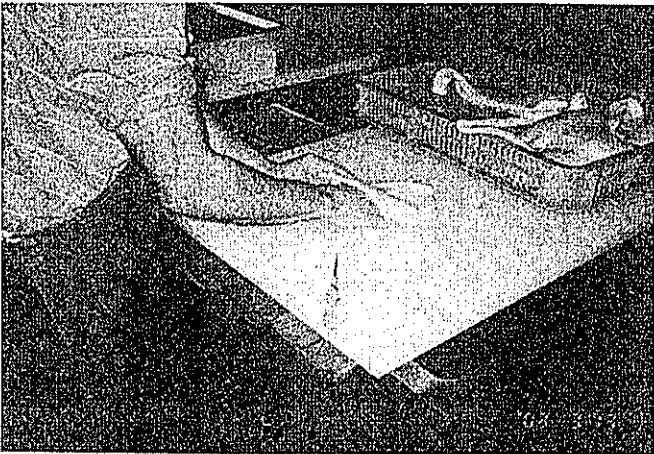


図6 外套部を2枚にはがして、白い  
粘液を除去

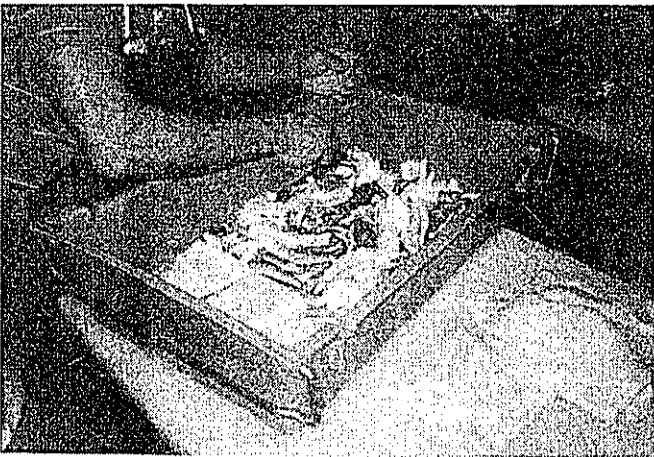


図7 蒸製（調合した調味料をふりま  
ぶす）