

3. ブルーギルの利用に関する研究費

1) ブルーギル新規加工品の試作

津村祐司

【目的】

琵琶湖で近年大量繁殖しているブルーギルを加工して、消費の促進を図ることにより、ブルーギル資源の抑制および有効利用法の拡大を図る。

【材料および方法】

原料魚は、大津市・草津市・近江八幡市・守山市・湖北町において罟網・エリ・刺網で捕獲されたものを用いた。各種揚げ物（唐揚げ・骨煎餅・揚げ煮・南蛮漬け）を試作し、水産試験場職員を対象にしたアンケート方式による官能検査で評価した。

評価の高かった唐揚げ・骨煎餅について、試作方法を下記に述べる。（表1）

<唐揚げ>

- ①ブルーギルの背鰭・尻鰭・内臓・腹鰭を含む頭を除去する。冷蔵庫で魚体を（醤油＋酒）に30分間漬け込んでから酢に15～30分間漬け込み、水気を取る。（表2）
- ②魚体全体に小麦粉をうっすらつけてから、余分な粉を振り落とす。揚げ油に魚を入れて、弱火（170～180℃）で10分間揚げる。
- ③キッチンペーパー等で余分な油を取り除き、レモン汁・酢醤油等の好みのタレをつけて食べる。

<骨煎餅>

- ①ブルーギルを三枚におろして残った中落ちの背鰭・尻鰭・尾鰭・腹椎骨を除去したものを冷蔵庫で（食塩＋酒＋水）に1時間漬け込み、水気を取る。（表2）
- ②30℃に設定した送風乾燥機で一晩乾燥させる。揚げ油に魚を入れて、弱火（170～180℃）で10分間揚げる。
- ③キッチンペーパー等で余分な油を取り除き、カレー粉・粉ゼンショウを振りかけてから食べてもよい。

【結果】

各種揚げ物の中では、唐揚げ・骨煎餅が好評であった。なお、採捕場所（南湖・北湖）による総合評価の差は認められなかった。

試作方法の改善点を下記に述べる。

<唐揚げ>

- ①17g以下の魚を用いることにより、総合評価は向上した。
- ②背鰭・尻鰭・尾鰭・腹椎骨を除去することにより、外観が向上した。
- ③内臓を除去することにより、不快感が減少した。

<骨煎餅>

- ①57g以下の魚を用いることにより、総合評価は向上した。
- ②背鰭・尻鰭・尾鰭・腹椎骨を除去することにより、外観が向上した。
- ③カレー粉・粉ゼンショウを振りかけることにより、味に深みが増した。

表1 各種揚げ物のアンケートによる評価 表2 ブルーギル 1 kg に対する調味液の配合割合

揚げ物の種類	生臭み	外観
唐揚げ	無	良い
骨煎餅	無	良い
揚げ煮	無	悪い
南蛮漬け	無	悪い

唐揚げ	量	骨煎餅	量
醤油	100cc	食塩	9 g
酒	300cc	酒	300cc
酢	300cc	水	600cc

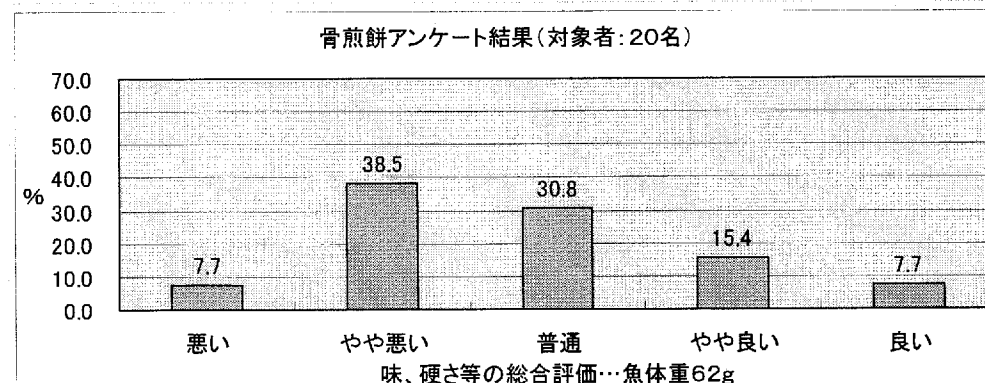
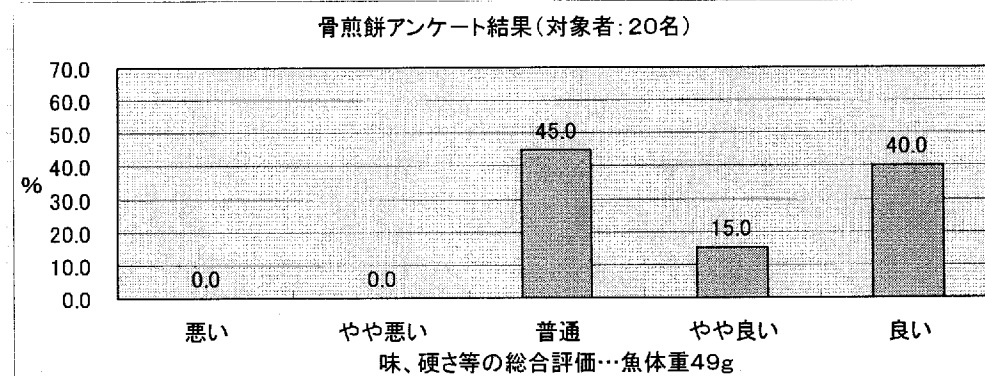
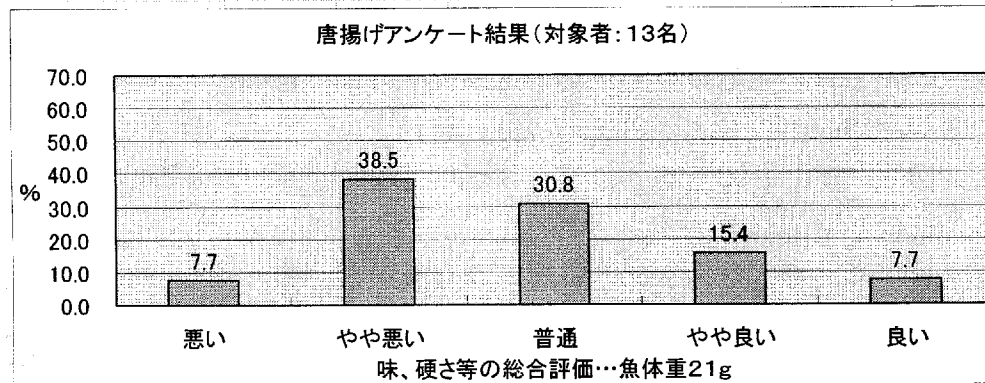
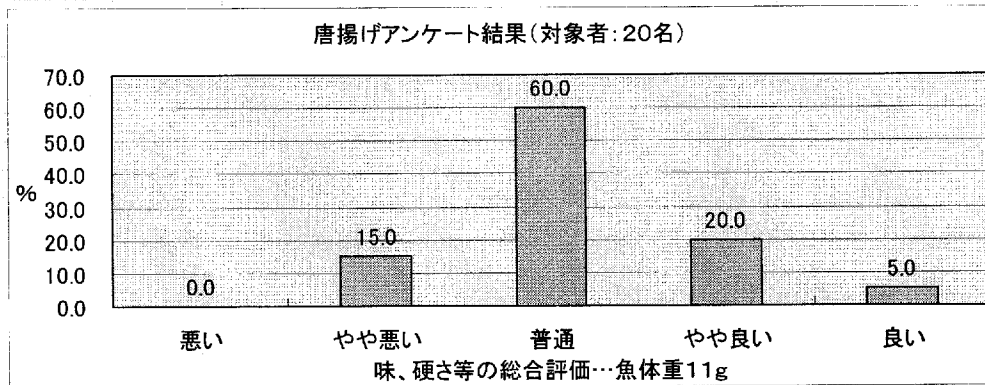


図1 ブルーギル加工試作品の試食アンケート結果