

A. 温燻油漬罐詰製造試験

(第一報)

関口善一郎

水沼栄三

I. 趣旨及び目的

昨年度に引続き試作の欠点であつた原料魚の塩味、用油量、殺菌加熱の度合について反復実施して一応の方法を定めることを目的とした。

II. 製法の概要

試作の結果を要約すれば現地魚揚場で鮮度の良好な漁獲直後の原料につき4~6%の撒塩漬にし、通い木函の内側に葉を敷き、薄く原料魚を2~4貫匁程度入れ、約1.5時間~3時間、函内気温22°C前後に保ち得られたまま運搬した。原料魚は外湖から直接溯河した築物が最も良質で、鮮度良く、魚型も揃つていたが、蓄養中のものは出来上りが痩せてみにくく、河川に滞泳していたものは味が低下し、苦味が稍々強くなり、内臓に多少砂があつて不適當であつた。

入荷後の原料処理は、汚物の除去、均等な塩味をつけるため5%内外の塩水に(液温10~15°C)30~60分程度つけ、金串に尾端を突き刺し、枠台にのせて風にあて水切後、予め70°C前後に燻煙させてある燻室に入れ、80°C以下で稍々熱燻に近い温度で急激に2時間程燻製して仕上げる。取り出して冷却しない間に串を手にて廻し静かにぬきとり、魚型の歪のないものを選び、角3B型1罐52g~80gの肉詰を行い、注油35g~20g(肉詰は魚を腹合せにして底、蓋双方に背を向ける。)、そのまま巻締をT-0.065 W-0.102~0.110にて行い、加熱殺菌を50分実施、冷却して製了した。

III. 製造記録の要旨

期 日	4月1日		4月8日		4月10日		5月15日		5月25日	
項 目	数量	%	数量	%	数量	%	数量	%	数量	%
漁獲地	南 浜		野 洲 川		犬 上 川		犬 上 川		犬 上 川	
漁獲方法	や な		や な		蓄養斃死		蓄養、活小鮎		や な	
現場処理	6%撒塩		鮮魚小函詰		鮮魚氷藏		4%撒塩漬		5%撒塩漬	
運搬時間	約3時間		約3時間		2時間		40分		40分	
購入原料	10,020	100	4,500	100	3,000	100	1,000	100	894	100
再秤量	9,428	94.1	4,463	99.3	3,090	100.4	1,060	106.0	967	107.0
運搬損失	,592	5.9	,037	0.7	+ ,090	0.4	+ ,060	6.0	+ ,073	7.0
雑魚	,161	1.6	,139	13.9	,120	4.0	,052	5.2	,116	13.9
試験用	,272	2.7	—	—	—	—	—	—	—	—
処理生原料	8,403	83.8	4,287	95.6	2,970	99.2	1,008	100.8	857	95.2
燻製仕上	3,618	36.1	1,686	37.7	1,225	40.9	,417	41.7	,324	36.2
処理原料に対する歩留	(42.9)		(39.3)		(41.2)		(41.7)		(38.1)	
肉詰処理原料	3,377	33.5	—	—	1,210	40.4	,405	40.5	,278	31.1
処理原料に対する歩留	(40.1%)		—	—	(40.6%)		(40.4%)		(30.6%)	

製了罐数	181罐	—	65罐	19罐	20罐
肉量	70g	—	70g	80g	60g
詰液量	20g	—	30g	30g	35g
殺菌加熱	4封度50分		同 左	同 左	同 左
	g %			g %	g %
固形量	70.5 + 0.6			92.5 + 15.4	67.0 + 16.4
注油量	6.5 - 67.5			20.5 - 31.6	12.0 - 65.6
巻締	T=66~78				T=65~67
〃	W=102~110				W= 102
肉	多少詰過ぎに思われたが魚体の収縮があり罐内に隙ができた。			肉詰は良好であったが多少砂泥を含み不良	良 好
詰用油味	油に微粉が浮遊して焦臭が強かった。塩味稍々強し			透明色が稍々濃くなった、煙臭は良好	良 好
中心温度	98C°			不平均に塩味稍々強い	塩味が々稍強い
				99C°	

iv. 生産費調べ

項目	月 日	4月1日		4月8日		4月10日		5月15日		5月25日	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
原料魚	35.00	1貫000匁	3,500.00	4貫500匁	1,575.00	3貫000匁	1,800.00	1貫000匁	750.00	894匁	313.00
塩	82.20	650匁	53.40	250匁	25.00	200匁	16.40	40匁	5.00	200匁	16.40
綿実油	190.00	1.03kg	196.00			550g	104.50	240g	25.60	700g	133.00
落花生油	190.00	2.60kg	494.00			1,400g	266.00				
空 罐	15.80	181ヶ	2,860.00			65ヶ	1,027.00	27ヶ	171.00	25ヶ	395.00
薪	30.00	12束	360.00	4束	120.00	4束	120.00	1束	120.00	2束	60.00
鋸 屑	100.00	8俵	800.00	2俵	200.00	3俵	300.00	0.5俵	50.00	0.5	50.00
消耗品計			2,480.00				820.00		337.00		260.00
合 計			10,743.40				3,553.90		1,458.60		1,127.40
1 罐 当 均 平			59.40				54.70		76.70		56.40

v. 考 察

- ① 原料の鮮度を落さず一次的に貯蔵する方法を更に検討して、少なくとも1昼夜程度保させなければならない。
- ② 原料の運搬、等製造開始迄6時間前後鮮度を保つなら実施した方法を行つて氷蔵すれば充分と思われる。
- ③ 燻製処理の為に原料を串刺にする方法を能率的に考案する必要がある。
- ④ 製品の味が淡白であるので改良の要がある。