

3)ワカサギ新規加工品の試作試験

吉岡 剛

【目的】琵琶湖産ワカサギは大型で抱卵している個体を漁獲できるという特徴がある。そこで、ワカサギの需要拡大、価格安定のため、その特徴を生かした新規加工品の試作を試みた。

【方法】ワカサギ低塩干し、薫製、チーズ入り薫製、みりん干し、饂飩煮、チョコワカサギ、チーズワカサギ、ワカサギチップス、ワカサギせんべい等各種加工品を試作した。

【結果】上記の加工品の中で好評であったワカサギ低塩干し、チーズ入り薫製の2種類についての試作法を示す。

・低塩干し（子持ちししゃも風）

ワカサギ（子持ちで大型の個体が適している）を洗淨→10%食塩水に30分間漬
け込む→恒温乾燥機で30℃にて約5時間乾燥→包装→製品

これは、焼いて食べるという子持ちししゃもを意識した製品である。

種々の乾燥時間の製品を試作し食味試験を行った結果（図1）、5時間乾燥のものが、外観、風味ともに良い出来栄であった。しかし、低塩で生に近い状態であるので保存には冷蔵が必要である。

・チーズ入り薫製

ワカサギ（卵の無いワカサギが好ましい）を洗淨のち背開きにより内臓除去→
10%食塩水に30分間漬け込む→腹腔内の水分を取り除く→腹腔内にチーズ（熱
により溶けるもの）を押し込む→熱薫法（約100℃）により薫煙（約4時間）→
冷ましたのち包装→製品

低塩干しで使用しなかった雄のワカサギの有効利用法として腹腔内にチーズを入れた。風味、仕上がりともに申し分ない出来であったが、手間がかかるのが問題点として残った。同様の方法で内臓を除かない薫製（抱卵ワカサギ）も試作した。こちらは手間もかからずまずまずの出来であった。しかし、保存には冷蔵が必要である。

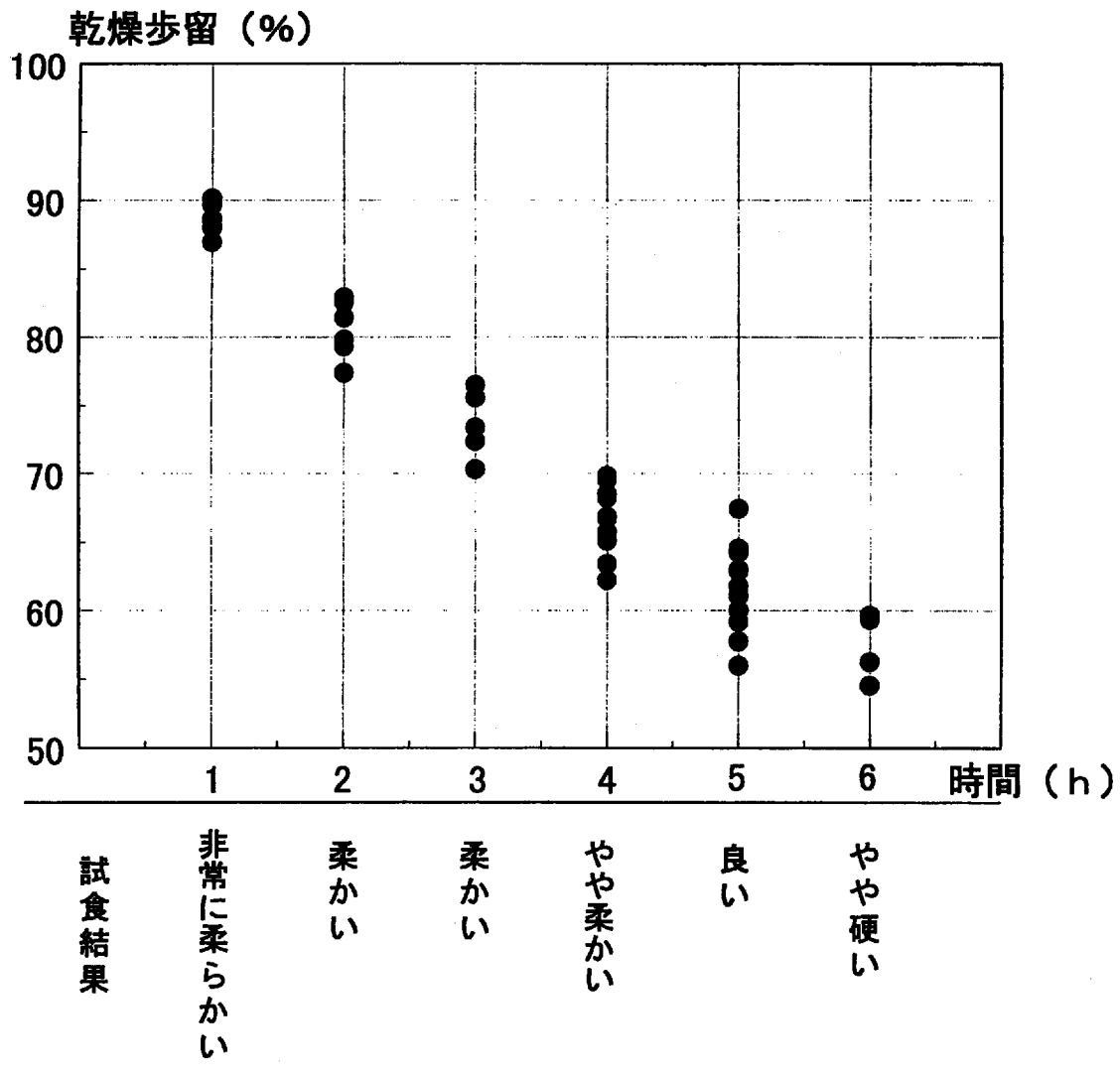


図1. 低塩干しの乾燥時間 (30°C) と乾燥歩留の関係

上の表から低塩干しの製品として5時間乾燥、つまり乾燥歩留60%前後が最も良好であることがわかった。乾燥温度が異なる場合でも乾燥歩留60%前後にすることにより良好な製品ができると思われる。