

# 過熱水蒸気発生装置を用いたタテボシ剥き身の製造とその評価

津村 祐司

## ◆背景・目的

琵琶湖ではタテボシが大量に混獲されているが、食用としては利用されていない。その隘路となっている剥き身工程を機械化することにより、タテボシの食用としての消費拡大を図る。

## ◆成果の内容・特徴

- タテボシは過熱水蒸気温度(180℃)と保持時間(5分間)の処理条件で、貝柱が貝殻と完全に剥離している剥き身に100%の割合で処理できた。
- タテボシを加熱処理(沸騰後投入2分間静置後攪拌)で剥き身に処理すると貝柱が貝殻と完全に剥離している剥き身に処理できた割合は67%であった。
- 旨味の量を確認するために遊離アミノ酸総量を測定した結果、過熱水蒸気処理区は6.09mg/100g、加熱処理区は3.60mg/100gであった。
- 佃煮に加工して食味試験を実施した結果、「過熱水蒸気処理の方が、おいしい」という評価が60%、「過熱水蒸気処理と加熱処理との間に差はない」という評価が24%、「加熱処理の方が、おいしい」という評価が16%であった。
- かき揚げに加工して食味試験を実施した結果、「過熱水蒸気処理の方が、おいしい」という評価が56%、「過熱水蒸気処理と加熱処理との間に差はない」という評価が28%、「加熱処理の方が、おいしい」という評価が16%であった。

## ◆成果の活用・留意点

- 過熱水蒸気発生装置を利用して剥き身に処理したタテボシを佃煮・かき揚げの原料として利用し、その消費拡大を図ることは、漁業者の所得向上につながる。
- 過熱水蒸気発生装置を利用して得た剥き身は柔らかくて旨味があるので、加工品の付加価値の向上に繋がる。

