

## 加圧式自動カキ剥き機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、食用としては現在、ほとんど利用されていない。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

- タテボシは常温処理(30℃・15分間)と加圧保持(1500気圧・30℃・5分間)を併用することによって、100%の割合で貝柱が貝殻と完全に剥離している剥き身に処理できた。
- タテボシは予備加温(40℃・5分間)と加圧保持(990気圧・30℃・5分間)を併用することによって、99~100%の割合で貝柱が貝殻と完全に剥離している剥き身に処理できた。
- タテボシを加熱処理(乾煎り・3分間+乾煎り・3分間)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、66%であった。
- 佃煮とピラフに加工して食味試験を実施した結果、「加圧処理の方が、おいしい」という評価が60%、「加圧処理と加熱処理との間に差は、ない」という評価が13%、「加熱処理の方が、おいしい」という評価が27%であった。

### ◆成果の活用・留意点

- 加圧式自動カキ剥き機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。
- 加圧式自動カキ剥き機の1台当たりの価格は、2千万円であることから、機械の稼働率を上げて減価償却を進める必要がある。

