

1. 事業細目：利用加工技術研究費	予 算 額 750千円
2. 研究名：鯉のくん製の試作	予算区分 県 単
3. 研究期間：平2年度～ 年度	4. 担当者：鈴木
5. 目的 鯉の使途拡大、付加価値の向上を図るため、新製品の開発、検討を実施した。	
6. 方法 (1)原料 水産試験場で畜養していた、約1.5kgのものを、ウロコ、内蔵を除き、三枚に卸して試作に供した。 (2)薫製法 製品の見映え、その他消費者の嗜好性を考慮して、ソフト薫製法で、薫製の試作を行った。 (概要を図1に示す。) (3)薫製器 子持ち鮎の薫製と同様のドラム缶を加工したものを使用した。(構造を図2に示す。) (4)薫煙材 進誠産業㈱のスモークウッド(サクラ)を使用した。	
7. 結果の概要 (1)調味液浸漬 鯉は比較的淡泊な方なので、甘味を付与し魚臭を抑制する目的で、白ワインを添加し効果が得られた。コショウ、ローリエにより香りをつけた。味の素を少々入れると、味に深みが増すように感じられた。 (2)塩抜き 流水中で行うほうが、止水で行うよりも品質が安定するように思われた。 (3)乾燥 風通しのよい日陰で行った。塩抜きから引き上げた状態でそのまま乾燥させると、水分が多すぎて乾燥時間が非常に長びくため、ペーパータオル、又はフキンで、あらかじめ大部分の水分を除去してやるが必要だった。あまり乾燥させると表面が堅くなってしまいうため、指でさわって少しベタつく程度が良いと思われた。 (4)薫煙処理 薫煙処理を長くすると、薫煙が魚体に付着しすぎて食味した時に後味が悪かった。薫材にはサクラを用いた。最初はナラを用いてやっていたが、有機酸の影響で酸味が強く、不味に感じられた。また、よく乾燥した薫材を用いる方が酸味の付着が少なく良いように感じられた。 (5)真空包装 製品としてなら、フィレーのまま真空包装するのではなく、2mm程度に薄くスライスしたものを真空包装した方が、見映えも良く、最近の消費者ニーズの簡便性という点からも適していると思われた。ただ、保存性はかなり悪くなると思われた。	

8. 主要成果の具体的データー

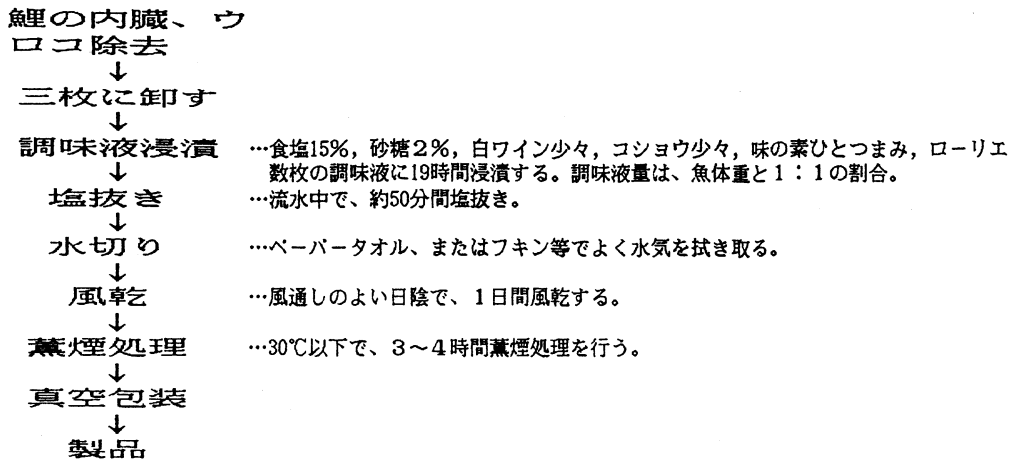


図1 鮎の薫製製法

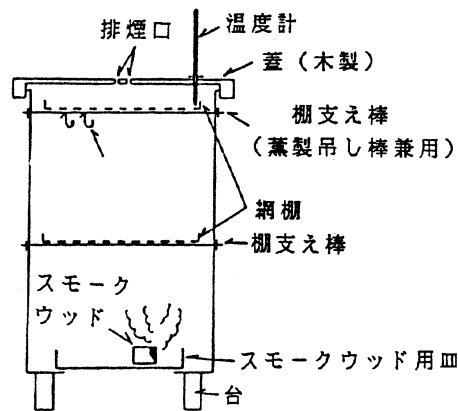


図2 薫製器

9. 今後の問題点

生魚を食べ慣れていない人には、少し食べづらい（血合肉の赤色が生々しいため）と思われる。従って、色、歯ごたえなど少し変えてみたらもっと良いものができるかもしれない。

10. 次年度の具体的計画