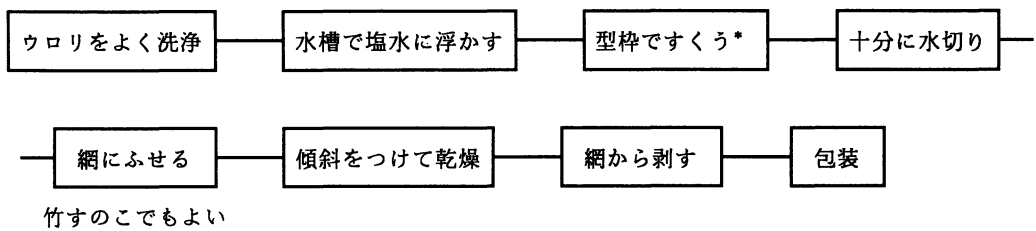


1. 事業細目：利用加工技術研究 2. 研究名：たたみウロリの試作 3. 研究期間：平成3年度～ 年度	予 算 額 900千円 予算区分 県 単 4. 担 当 者：鈴木
5. 目的 ウロリの使途拡大のために、たたみイワシ風珍味の試作、検討を行った。	
6. 方法 (1) 原料 ウロリは、磯田漁業協同組合より購入した陸揚げ後、水試まで氷蔵運搬し、大きなゴミを簡単に取り除いてから、すぐに試作に供した。 (2) 製造法 概要を図1に示した。試作に必要な型枠は自作した。	
7. 結果の概要 製造工程 (1) 洗浄 ウロリは生臭みが強く、また、多くのゴミが混ざっているので3～4回洗浄を行った。 (2) 型枠でのすくい上げ 最初、水道水にウロリを浮かしてすくってみたが、塩味が不足していた。そのため1%と3%の食塩水に浮かしてすくってみたところ、3%では塩辛く、1%で適当な濃度であった。 すくい上げたときに小さなゴミが多く混入するため、手間がかかるがピンセットで取るが必要だった。 図1にも記述してあるが、ビニール網ですくうウロリの量を多くすると乾燥が進まず、腐敗する恐れがあった。また、少なすぎると、乾燥後、網から剝すときに形がくずれてしまった。 だいたい一枚につき100g程度のウロリが適当量だと思われた。 (3) 乾燥 2mm目のビニール被膜の金網に伏せて乾燥を行ったが、竹すのこなどでも可能だと思われた。 網に伏せた際には、裏側についたゴミを同じ	くピンセットで取った。 網から剝がす際には、フライパン返しのようなものを使用するとうまく剝がれた。また、充分乾燥させれば、自然にある程度剝がせた（乾燥したたたみウロリを写真1に示す）。 この製品はかなり吸湿しやすいので、包装の際には乾燥剤を入れる必要があると思われた。 みりんと酒、場合によってはそれに醤油を加えたものをスプレーし、甘味を付与することを試みたが、かなり濃度が濃かったわりには甘くならず、むしろ魚の持つ旨味が薄れてしまうように感じられた。また、山椒や一味を付着させ、香気や辛味を出してみたが、山椒は香気成分がすぐに揮散してしまい、辛味の付与もあまり合わないように感じられた。

8. 主要成果の具体的数値



*20×25cmのビニール網を張ったものを使用。水ごと少量すくい上げ水中で均等な密度になるように広げ、平らにする。多すぎると乾燥しにくく腐敗する恐れがある。

図1 製 造 法

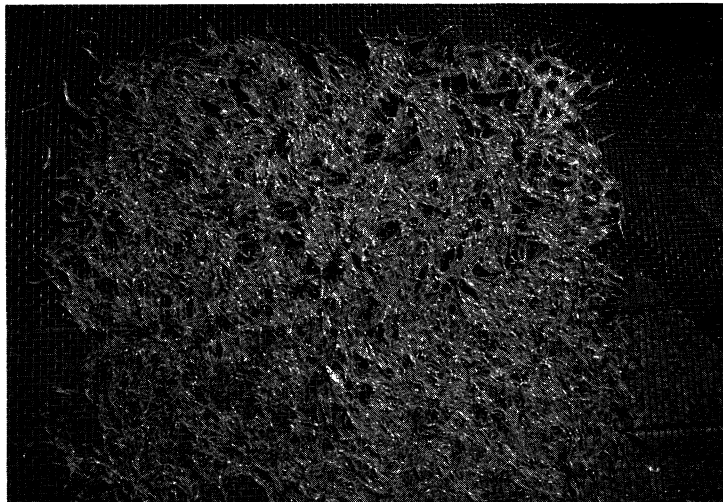


写真1 乾燥したたたみウロリ

9. 今後の問題点

網からたたみウロリを剥がす際に、もっと容易に剥がせるようにする必要性があると思われた。

10. 次年度の具体的計画