

## 2) 新規加工品（スジエビ、アユ等）の試作試験

鈴木隆夫

〔目的〕あまり利用されていないドブ貝や量的に豊富にあるアユ、佃煮にしか利用されていないスジエビの新しい加工品を開発することで、それらの利用拡大に資する。

〔方法〕以下、スジエビあられ、アユのみりん干し、ドブ貝の乾燥珍味の製造法を記す。

1. スジエビあられ 原料 → 洗浄 → 蒸煮 → 30℃、約24時間乾燥（完全に乾燥するまで） → スピードカッターで粉碎 → 製粉機で粉化（エビ粉） → \*あらかじめ蒸しておいたもち米とエビ粉、塩、調味料を混合 → もちつき → 5℃で約1日置く → ある程度堅くなったところで細断 → 乾燥 → 焙焼 → 製品

\*もち米1kgに対してエビ粉30g, 炭酸水素ナトリウム5~10g, 塩5g, エビ風味調味料20g

2. アユのみりん干し 原料 → 洗浄 → 腹開き → \*調味液に浸漬 → 冷蔵庫で一晩放置 → 送風乾燥（30℃） → 製品

\*魚1kgに対して砂糖40g, みりん40ml, 塩16g, グルタミン酸ナトリウム5.2g, 水160ml

3. ドブ貝の乾燥珍味 原料 → 洗浄（タワシでよくこすり泥を落とす） → ボイル（5%食酢で75℃, 25分） → ヒモ、内臓等をとる → \*調味液に浸漬 → 冷蔵庫で一晩放置 → 送風乾燥（30℃） → 焙焼 → 圧延 → 製品

\*貝100gに対して水200ml, 砂糖16g, 塩16g, カツオ調味料1.2g

〔結果〕それぞれの加工品について、工程中のポイントは次のとおりであった。

1. スジエビあられ もちつきの時に水を加えるが、その量を多めにしないとつきあがり、堅く延ばしがきかなかつた。これは、エビ粉に水分をとられるためだろう。一番重要なのは乾燥をさせる際の水分含量で、これを14~15%にしないと餅のように膨らんだりひび割れたりした。しかも水分の内部と外部の均一化ができていないと縁側は堅いが中心部は柔らかくなってしまい良好なテクスチャーが得られなかった。また、焙焼するときその時間と温度（焼き具合）に注意を払っていないと堅くなったり、焦げたりした。

2. アユのみりん干し 別段これといった要領はないが、乾燥の仕上げで裏返す際にはきっちりと乾かしてから裏返さないと魚が丸まってしまい見栄えが悪くなった。

3. ドブ貝の乾燥珍味 貝は地下水で一週間蓄養すると泥臭さが薄くなった。さらに、泥臭さをなくすために内臓をきっちり取り、水道でよく洗うことも大切であると思われた。乾燥させるときには、水分を40%以下にするが、乾燥させすぎると毛羽立ちがなくなり堅くなるため適度な調整を要した。