

3. 利用加工技術開発研究費

1) ウツセミカジカの乾燥加工品

吉岡 剛

【背景・ねらい】カジカは北陸金沢で「ゴリ料理」として、高価に取り引きされている。現在、琵琶湖にはカジカの近似種であるウツセミカジカが棲息しているが雑魚として取り扱われている。そこで、ウツセミカジカの加工品を作り、利用拡大に資する。

【成果の内容・特徴】ウツセミカジカ（以下カジカと略す）は漁獲の少ない魚であるので、佃煮のような加工法は向かないと思われる。そこで、1尾単位で販売できる骨酒の試作を試みた。なお、乾燥状態の異なる物をいくつか試作しアンケートを行った。その中で成績の良かった2例を以下に述べる。

1. 姿骨酒（ガバチョ酒）

＜方法＞①沖曳網で漁獲されたカジカを選別器（8mm）にかけ、大と小に分ける。②カジカ大（5g以上）を氷食塩水中に漬けて締める。③立て塩法により塩漬けを行う（無くても良い）。④送風乾燥器（100℃）で乾燥する。⑤フィッシュロースターで焦げ目を付ける。⑥冷ました後、真空包装を行う。

＜評価＞この製品は骨酒としてだけでなく、おつまみとしてそのまま食べられる点に特徴がある。②で氷食塩水中に漬けるのは、鰭が張った状態で乾燥でき、見栄えが良くなるためである。④の乾燥時間は、乾燥時間（h）＝ $0.70 + 4.81 \times \ln(\text{体重(g)})$ （ $3.09 \leq \text{体重} \leq 22.6$ ）の式にあてはめられる。大小一緒に乾燥させる場合は大きい個体に合わせた時間で乾燥するとよい。なお、20時間程度の乾燥では油焼けの心配は無い。⑤で焼くのは真空包装を開けた時に香ばしい香りがするからである。

2. 骨酒パック

＜方法＞①姿骨酒にならない小さいカジカおよびカジカ鮮魚を送風乾燥器（100℃）で乾燥する。②フードカッターで細かく砕いた後、フライパンで炒る。③市販のお茶パックに約2gずつ入れる。④冷ました後、真空包装を行う。

＜評価＞小さいカジカおよびカジカ鮮魚の有効利用法としてパックを製作した。②でカジカを細かく砕くため上記の姿骨酒で行った氷食塩水への浸漬と塩漬けの必要はない。③で2gずつ入れたのは体重8gのカジカを乾燥すると約2gになるからである。

【成果の活用面・留意点】姿骨酒は高温の酒でないと風味がでないが、骨酒パックは低温でも風味が良くでた。しかし、パックを長く漬けすぎると生臭味が強くなるため好みに合わせて取り上げるとよい。ウツセミカジカは、香り、味、ともに良好な魚であり今後は骨酒だけでなく一般向けの加工法の検討も必要である。

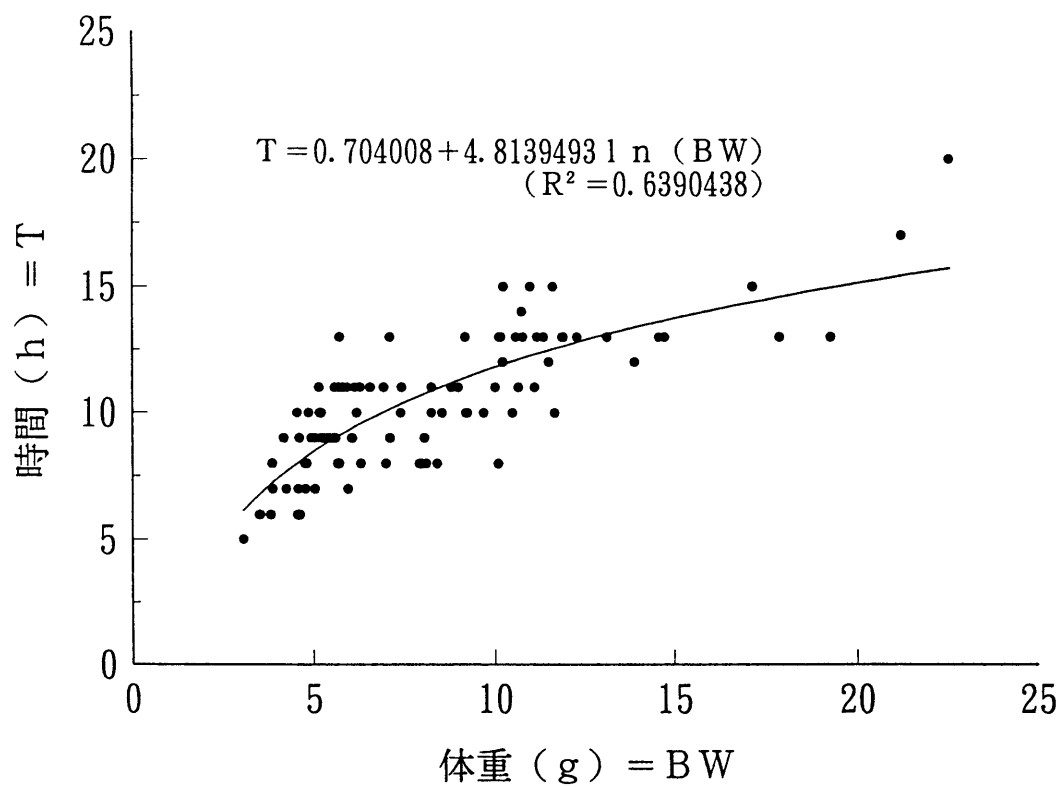


図1 ウツセミカジカの体重と乾燥時間の関係.