

## 2) ブルーギルの薫製

吉岡 剛

### 【背景・ねらい】

近年、琵琶湖で大量に繁殖しているブルーギルを加工し、消費することによる外来魚の資源の減少および未利用魚の利用拡大を目的とする。

### 【成果の内容・特徴】

以前より、ブルーギルはかまぼこ等の加工が試みられているが、薫製に利用した例はあまりない。そこで、薫製試作と冷凍魚の利用の試験を行った。まず、ブルーギルの薫製の試作方法を簡単に述べる。(右図参照)

鱗を取り内臓および鰓を除去する→ソミュール(浸漬液)に漬ける→塩抜き(流水中)を行う→日陰にて風乾を行う→スモークウッド(ナラ)2本分、90~120℃で約5時間程度薫煙する→冷ました後(身をほぐして)真空包装を行う。

製作上の注意点として、(浸漬および塩抜き時間は約20cmの体長における目安であり、魚体の大きさに合わせて変化させる必要がある。風乾をしない場合は、スモークが終わった後も熱をかけて好みの硬さまで乾燥させる。薫煙の際、頭を下にして腹腔内に水分が溜まらないようにするとよい。)等が挙げられる。

試験①塩味、和風、レモン風味、ソース味の4種類のソミュールを作成し、薫製を試作、アンケートを行った。中でも好評であった塩味とレモン風味の作り方を以下に述べる。

塩味(水2リットル、食塩4カップ、砂糖1/4カップ、ローリエ2枚)

レモン風味(水2リットル、食塩1カップ、砂糖1/2カップ、レモンジュース1/4カップ、ガーリックパウダー少量、ローレル2枚)

試験②冷凍魚使用の可能性を見るべく、冷凍5日目、10日目、20日目、30日目の魚(冷凍前に頭と内臓は除いておいた)を使用して試作品を作った。アンケート結果、冷凍魚の使用も可能であった。

### 【成果の活用面・留意点】

薫製は大量に作った方が製作コストを低く抑えることができるので、冷凍しておき施設の許す限り一度に作る方が好ましい。

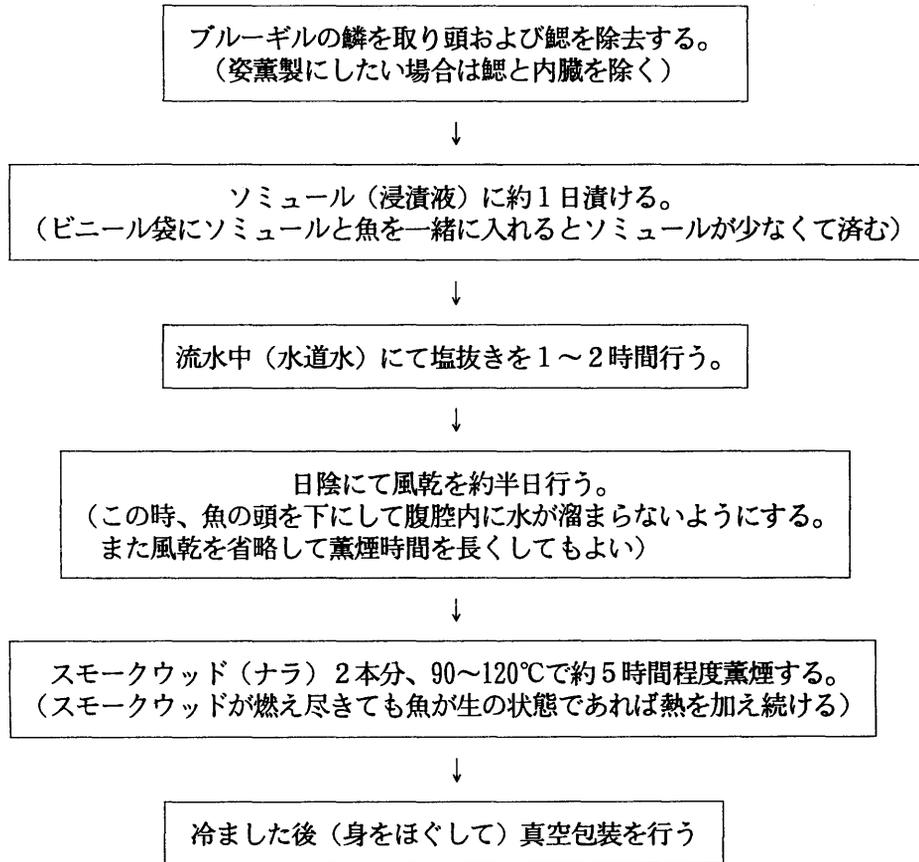


図1 ブルーギル薫製の作り方.

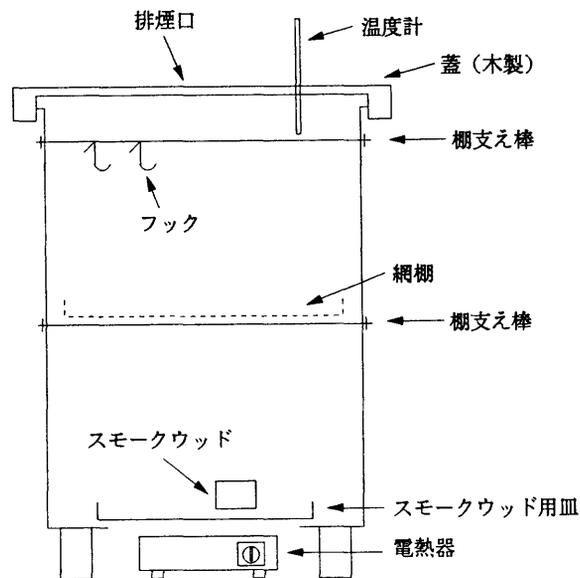


図2 薫製器.