

3. 新魚種の利用に関する研究費

1) ブルーギル新規加工品の試作

津村祐司

【目的】

オオクチバス・ブルーギルは、水産上有用な魚介類を捕食することから、本県ではその駆除のために「増殖場等外来魚駆除対策事業」を実施している。一般に、オオクチバスは河口湖・芦ノ湖に活魚として出荷されたり、刺身の素材として利用されているが、ブルーギルはそのような利用がなされておらず、駆除対策事業においても埋めて廃棄処分されている。

それ故、琵琶湖で近年大量に繁殖しているブルーギルを加工し、消費することにより、ブルーギル資源の抑制および有効利用法の拡大を図る。

【材料および方法】

原料魚は、大津市・草津市・近江八幡市・守山市・湖北町において柵網・エリ・刺網で捕獲されたものを用いた。各種干物（塩干し・醤油干し・味醂干し・味噌干し）を試作し、水産試験場職員を対象にしたアンケート方式による官能検査で評価した。

評価の高かった味醂干し・味噌干しについて、試作方法を下記に述べる。

<味醂干し>

- ①ブルーギルの背鰭・尻鰭・鱗・頭部・内臓を除去する。腹開きにした後、背骨・腹骨を除去する。水洗いした後、水気を取る。
- ②冷蔵庫で魚を調味液（醤油＋酒＋味醂＋砂糖＋一味唐辛子）に30分間漬け込み、水気を取る。脱水シートに魚体を包み込み、冷蔵庫で二昼夜放置する。
- ③グリル等で魚の両面を少し焦げ目が付くまで焼き、レモン汁・酢醤油等の好みのタレをつけて食べる。

<味噌干し>

- ①ブルーギルの背鰭・尻鰭・鱗・頭部・内臓を除去する。腹開きにした後、背骨・腹骨を除去する。水洗いした後、水気を取る。
- ②魚を調味液（味噌＋酒＋焼酎＋味醂＋生姜）に漬け込み、冷蔵庫で30分間放置する。その後、水気を取り、脱水シートに魚体を包み込み、冷蔵庫で二昼夜放置する。
- ③グリル等で魚の両面を少し焦げ目が付くまで焼き、レモン汁・酢醤油等の好みのタレをつけて食べる。

【結果】

干物の中では、味醂干しと味噌干しが、好評であった。なお、採捕場所（南湖・北湖）による総合評価の差は認められなかった。

試作方法の改善点を下記に述べる。

- ①170g以上の魚を用いることにより、前処理が容易になった。
- ②漬け込みから2日後に取り出すことにより、適度な水分量になった。
- ③背骨・腹骨を除去することにより、食感が向上した。
- ④醤油・味噌・味醂を用いることにより、生臭みが減少した。
- ⑤一味唐辛子・焼酎・生姜を添加することにより、味に深みが増した。

【成果の活用面・留意点】

ブルーギルの加工は、有用水産生物資源にとって脅威となっているブルーギルの資源量の抑制を図ることとホンモロコ・ニゴロブナの資源量の回復につながる。

表1 調味液の配合割合

味醂干し	量	味噌干し	量
ブルーギル	1 kg	ブルーギル	1 kg
醤油	300 cc	味噌	200 g
酒	100 cc	酒	200 cc
味醂	100 cc	焼酎	100 cc
砂糖	50 g	味醂	100 cc
一味唐辛子	1 g	おろし生姜	1 g

表2 各種干物のアンケートによる評価

干物の種類	生臭み	味の深み
味醂干し	無	有
味噌干し	無	有
塩干し	有	無
醤油干し	無	無

図1 ブルーギル加工試作品の試食アンケート結果

