

漁村婦人はつらっライフ事業（伊平屋村）

ソデイカ薫製加工技術交流学習会報告

1. 目的

ソデイカゲソの薫製加工について、両地区の交流を行い加工技術の向上を図る。

2. 方法

原料処理・煮熟・調味・薫煙・成形等の工程を実際に行うことにより技術の習得、改善点の把握をする。

3. 日程

11月16日	午後1時～5時	加工実習
	6時～7時30分	意見交換会
11月17日	午前8時30分～12時	加工実習

氏名	役職
高良 千重子	伊平屋漁協婦人部長
西銘 裕子	伊平屋漁協婦人副部長
比嘉 秀美	伊平屋漁協婦人部
諸見里 聡	引率普及員

*原材料（ソデイカゲソ）の調達について

担当：西銘 祐子

- 購入先：地元、八重山漁協、県漁連
- 購入金額：200円/kg（運賃込み）
- 品質、鮮度：鮮度保持の悪い材料を使うと、出来上がりも悪くなる。
- 保存方法：-30度で凍結保存。随時蔵出し。

*下処理・調味

担当：比嘉

- 解凍方法：水洗
- 薫煙する前日に、ソデイカゲソを煮沸し、調味する。
湯温 70～80度
時間 1時間、同じ湯で2回原料を煮沸する。
2回目は時間を短くする。
- 調味液への漬け込み
材料：みりん、しょうゆ、とうがらし、塩
方法：調味液をつくり、その中にソデイカゲソを漬け込んで冷蔵庫（-3～0度）で一日保存し、なじませる。

*薫煙、貯蔵、製品化

担当：高良

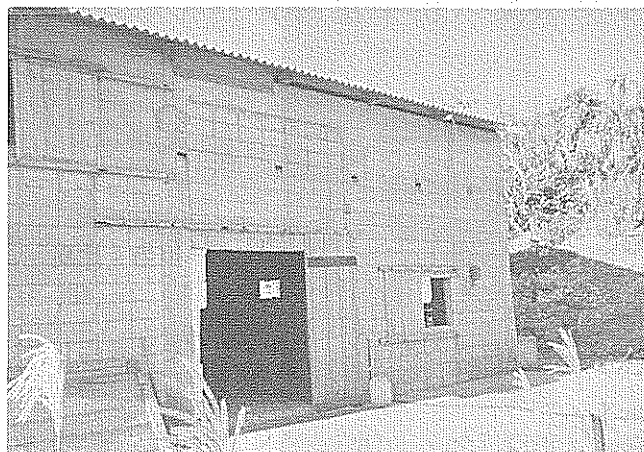
- 冷蔵庫から取り出したソデイカゲソをセイロに重ならないように並べる。
- 薫材はモクマオウなどの在来木を使用。
- 薫煙釜はカツオ節加工場を利用している。
- 着火は薫材に一旦火をつけて、燃えだしたら火を消し、分散する。薫煙中に再び着火する場合もあるのでその場合は火を消すようにする。

*保存

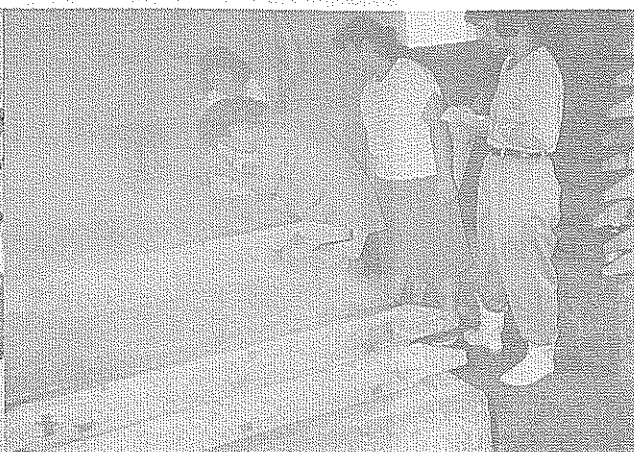
- できあがった製品は冷凍庫で保管して、なじませる。
- 必要に応じて出庫・包装して店頭に出す。

*所感

- 煮沸方法、薫煙等に独自の工夫がみられる。
- 製品についてはきれいで見栄えが良いが、若干苦みを感じる。薫材の選択、薫煙方法、洗浄等に工夫が必要。



カツオ節加工場



薫製実習風景



薫煙開始



セイロに原料を並べる作業



上下のセイロを切り替え



薫煙の仕上がり