

シビマグロの利用加工試験

新里喜信

1. 目的

シビマグロ（1.5kg以下）は5～9月が漁期で主にパヤオ周辺で漁獲水揚げされるが、肉質が軟弱で渋味を呈し、刺身用にならないため市場価格が比較的低い（100～150円/kg）状況にある。

そのため、時期的に多獲されるこれら小型シビマグロを用いてマグロフレーク佃煮、味噌漬等の加工品を試作した。

2. 方法

1.5kg以下の小型サイズの原料魚を用いてフレーク佃煮を試作した。原料魚は港川漁協より購入し4ツ割り処理後凍結（-30℃）保管した。解冻した身肉を約40分間蒸した後冷却して身肉をほぐし、調味した味噌タレで約60分間煮詰めて仕上げた。また、シビマグロ味噌漬の試作は赤味噌を味醂で溶いたのをベースに調味を施し、身肉（2×5×15cm）表面の水分を拭き取りガーゼで包み調味をした赤味噌を塗布して仕上げた。

3. 結果

(1) シビマグロフレーク佃煮の原料処理工程

原料（シビマグロ）→3枚卸し→血抜き水洗い→加熱処理→冷却→身ほぐし→調味煮熟→製了

- (イ) 原料魚を4ツ割り後血抜き水洗いする。
- (ロ) 4ツ割りした身肉を約40分間蒸し冷却後身肉を手でほぐす。
- (ハ) あらかじめ調味された味噌タレの中でほぐしておいた身肉を弱火で約60分間攪拌しながら煮詰め、火を止め攪拌しながら冷やして製了とする。

(2) 調味味噌の作り方

味噌1kgに対し味醂2L、水500cc、水飴200g、ピーナツバター100g、ゴマ油50cc（七味唐辛子1/2ピン、黒コショウ2g）

(3) 製造歩留り

原料シビマグロ3kg850g（3尾）、三枚卸し後—2kg025g、蒸し後—1kg500g製品—2kg300g

(4) 仕上げ

包装用ポンカップ（120g容量）を水洗い後エタノールをしみ込ませたペーパーで拭いて殺菌処理を施し製了品を60gづつ計量して包装した。

(5) 味噌漬の原料処理工程

原料（シビマグロ）→3枚卸し→柵切り→水洗→水切→味噌塗布→漬込み→製了

- (イ) 原料を十分に水洗いし、血抜きを行う。
- (ロ) 8%塩水に約15分間漬けることで魚肉の表面を硬める。
- (ハ) 水切りは魚肉表面をていねいにタオルペーパーで水分を拭き取った後、魚肉をガーゼ衣で包む。
- (ニ) あらかじめ準備調合した調味味噌を全体に塗り付ける。
- (ホ) 8～15時間冷蔵庫（10℃以下）内に静置する。
- (ヘ) ガーゼ衣をほどき包装する。製了。

(6) 調味味噌の作り方

味噌（できるだけ荒味噌を用いる）1kgに対し味醂700cc、砂糖100g、ハイミー2g、七味唐辛子1/5ピン、ショウガ少々）

(7) 製造歩留り

原料5kg（3尾）、3枚卸し後2kg500g、製品2kg200g

(8) 仕上げ

200gづつ包装し凍結保存した。