

## 鮭内臓利用試験

高 嶺 幸 基

### 趣 旨

副産物である鮭の内臓を有効に利用することを目的として鮭の卵巣を原料とする「ヨラズミ」の製造試験を昨年度より引き引き実施した。

### 1. 実施期間及び場所

実施期間 自1963年12月27日至1964年1月8日

実施場所 当所加工場

### 2. 製法の概要

原料、当所調査船回魚丸の魚獲物中から1,640.0kgを採れたが大部分が傷物であったので傷物は卵粒が露出しないように手で結んだ。

### 2. 洗滌及び血抜き

原料を稀薄塩水で洗滌しながら卵膜に附着している肉質を丁寧に剥ぎ取り、針を血管につきさし血液をしぼり出し洗滌した後水切を行った。

### 3. 漬け込み

水切りの研んだ卵巣は風乾1時間行い、卵重量1,480.0kgに対し、食塩2.664gを卵巣の全面に均一に塗布し、漬け込みは溜水しない4年樽を用い整形しつつ丁寧に積み重ね上部には充分塩を施し4昼夜半室内に放置した。

### 4. 塩抜き

塩漬したものは7日目に取り出し清水で一旦洗滌した後清水を入れ丸樽の中に移して1時間後卵巣を区くしんで血抜き時に残った血液その儘を除去し塩抜きを早めるように努めた。清水に移して2時間目に適度の硬さになったので卵巣を両手で押し水分をしぼり出し塩抜きをおえた。

### 5. 日乾及び整形

塩抜きをおえたものは台の上に並べて昼間は日乾、夜間は厚板二枚で狭み加圧を加えて最初は僅く（）整形しつつ6日間繰返して製了した。

12月27日	洗濯、洗滌及び血抜き、水切り・漬け込み		
1月5日	塩抜き(2時間)	日乾(温度21℃ 4時間)	反転 加圧整形
1月4日	日乾(温度22℃ 7時間)	反転	加圧整形
1月5日	〃(温度23℃ 7〃)	〃	〃
1月6日	〃(温度22℃ 7〃)	〃	〃
1月7日	〃(温度21℃ 7〃)	〃	〃
1月8日	〃(温度21℃ 7〃)	〃	製了

### 6. 歩 留

原 料	血抜き後	塩抜き後	製 品
1,640.0kg	1,480.0kg	1,000.0kg	680.0kg
	90%	61%	54%