

3. 深海鮫およびパラムツ魚肉利用試験

担当 知念 正 男

趣 旨

従来深海鮫およびパラムツは魚肉に油気が多くまた鮫類は底物で小物が多く利用価値の面で市場性がなく漁獲対象魚類として取扱われなかったが、最近本土から深海鮫油脂（肝油）の需要がのびてきたのでここ2、3年来漁場調査と漁具の改良により棲息場所並に漁獲に自信を得また鮫肝油のサンプル、分析結果スクワレンの含有量が多いことが解ったので採油後の魚肉の利用の一端として脱臭法を考慮し簡易な処理方法を試みた。

1 処理概要

(1) パラムツ魚肉田麩

黄田麩

生肉 2000g (血合肉 150g) — 水晒 5回 (流水) — 圧縮 (木棉袋) — 1600g
調味料, 砂糖 (200g) ズルチン (3g) 食塩 (187g) 水 (600cc) 水飴 (少量)
煮熟時間, 40分 製品 1200g 歩留 60%

桜田麩

生肉 2200g (血合肉 300g) — 水晒 5回 (流水) — 圧縮 (木棉袋) — 1600g
調味料, 砂糖 (132g), 醤油 (0.54ℓ), ズルチン (5g), 水飴 (350g) 水 (800cc), 着色剤 (少量)
煮熟時間, 60分 製品 1500g 歩留 68.8%

(2) 鮫肉田麩

生肉 6000g — 水晒, 脱臭 (食塩 3%, 醋酸 0.1~0.2%), 24時間浸漬 — 水洗 (3回),
圧縮 (木棉袋) — 5500g (ソボロ)

試Ⅰ ソボロ 2250g — 調味料, 砂糖 (450g), ズルチン (9g), 食塩 (360g),
水 (600cc) — 味の素 (少量) — 水飴 (少量) — 煮熟時間, 25分
製品 黄田麩 3400g 歩留 104.1%

試Ⅱ ソボロ 2000g — 調味料, 砂糖 (350g), ズルチン (5g), 醤油 (1ℓ), 水飴
(30g), 水 (800cc), 着色剤 (少量) — 煮熟時間 — 30分間
製品 桜田麩 3750g 歩留 101%

2 結 果

- (1) パラムツの肉利用としては前処理 (油脂分の除去, 水晒) に相当時間を要し製品歩留はわるかった。(煮熟後の魚肉を湯場で水洗5回おこない油気の除去をはかった。)
- (2) 肉繊維は大きく (カジキ類似) 申し分ない原料と思うが、前記の通り製品歩留が悪いので増量材の工夫を要する。
- (3) 製品は油気が少なく2週間室温保蔵後も香味はよかった。
- (4) 鮫肉の利用も肉質特に繊維が細かく良質の方であるが、製品 (田麩) にした場合、ムラが出