

来(粒状)保蔵後湿気を含む欠点があった。

何れの製品も試食の結果それぞれ利用価値はあったが、一般に桜田蕨が好まれるようである。従ってこれまで未利用あるいは廉価魚肉の利用も身近な簡易な方法から検討し改良すれば商品化も可能となろう。まず

イ、包装デザインの工夫 ロ、繊維を改善する(粒状) ハ、調味歩留の工夫
ニ、色沢をよくする

さらに塩乾によるタレ物、燻製品として特色をいかせば今後大衆向製品として期待出来よう。

4. シヤコ貝肉燻製利用試験

担当 知念正男

趣 旨

貝肉は従来生売りあるいは塩漬として小規模な地方生産品に過ぎなかったが最近生えの利用がふえ(スシ用)冷凍物として注目されてもきた。原料貝肉は島内ではほとんどヒジメヤコが利用され生産も個人企業で量的には不明のところが多いようである。

今回は大衆向嗜好品として検討してみたが、形態、調理、包装、保蔵面を考慮すればあるいは地方特産品として大きくのびる可能性があるので手始めに調味燻製を試作した。

1 処理概要

貝肉 550g—洗滌—沸湯水(5分間煮熟)—水切冷却(形を整える)—調味液浸漬、15時間(冷蔵庫保管)

試Ⅰ 砂糖 200g, 味の素 3g
試Ⅱ 食塩水 3%, 食酢少量

ソルビン酸 $0.5 \frac{g}{kg}$

燻煙

各試料水切(2時間) 550g—第1回燻乾(27°C~35°C) 18時間~350g
第2回燻乾(30°C前後) 15時間~250g—冷却後ポリ袋詰製了。歩留40.5%

2 結果

シヤコ貝肉は本来琉球泡盛と氷砂糖による燻製品として沖縄独自の生産品で島内海産塩辛の3代表に数えられていたが最近観光相手とするスシ屋で生肉の需要がのび、また地方では島産珍味品とする業者もふえたので簡易な燻製法の応用試作を見た。

- (1) 塩味、調味品ともそれぞれ特徴を有したが、何れもシヤコ貝肉臭の除去は十分でない、香料の添加工夫が必要である。
- (2) 肉質は両者とも軟らかく仕上がったが属に言う歯切れの点で今後処理方法も一考すべきであろう。
- (3) 形態も特に原料生切り時に注意し、整えた方が製品仕上げに見ばえがある。
- (4) クズ肉の利用では串刺にして調味、包装すれば大衆向珍味品として可能なことがわかった。