

2. トビイカ調味燻製試験

(1) 主 旨

琉球産トビイカは従来ニ番スルメ、鮮魚、塩辛に利用されたがスルメイカ製品は色合、肉質の硬軟度の面で輸入製品に見劣り競合出来なかつた。イカ類も最近本土では調味を主体に珍味品として大衆化されつつある。

本来トビイカは漁期が7月～11月に亘り沿岸小型船が主操業で地方ではほとんど浜取引がなされている。特に夏季の豊漁期は生産地では鮮度低下を伴い廉価で生産意欲を半減している。

今回は試験船「くろしお」より供試原料を1回16.5kg、2回9kgを得たので利用方法の一端として調味による燻製品を試作し、製品化の可能性について下記要点を検討した。

(2) 実施要点

ア。形態調味の工夫

イ。肉質の膨軟化と脱皮法

ロ。漂白脱皮の過程で過酸化水素0.1%（重量比）水使用

ハ。成肉膨軟化をはかるため、焼明パン0.1容液、脱皮効果の速進のため温湯煮熟時に過酸化水素0.75%使用

ニ。防カビ剤による保蔵効果（ソルビン酸0.5%）

(3) 概 要

試作第1回製品は全般にツボ内面にネットを生じ、焙乾中のアセ、ムレに起因し特に脚部は商品価値を失なつた。原料の煮熟時は形態品揃いが肝要である。

脱皮効果は試作第2回製品がよく燻乾後の肉色、調味浸透も良好であるが、食味に刺激臭がほしい包装にポリ袋を使用した。かまばしくなく今後は食味と真空包装が検討されよう。

3. トビウオ燻製試験

(1) 主 旨

トビウオは従来鮮魚として巻菜用あるいは煉製品原料として取扱われ魚種の利用面ではあまり考慮されなかつた。それは生産地が離島に限られ消費に地方では限界がありまた中央市場への輸送もほとんど水蔵（カケ氷箱詰）で日時を要し、鮮度の低下と形態くずれは招かれない。

今回は地域生産物の簡易利用法として伊豆産トビウオ（氷蔵3日物）25kgについて塩干、燻製調味品を試作、利用価値面について検討してみた。