

# 1 トビイカ珍珠利用試験

知念正男

最近沖縄にも島内観光ブームに沿い、珍珠品を加工開発すべく、地域生産物の活用が望まれている。調味加工品のなかでも珍珠は地方独自の味を有し、食味の工夫をもとに、製品もローカル色を帯び名産化されて来た。特にトビイカは本県特産の種類に属し、今後の量産も期待されているので、原料魚種としても利用価値が高いものの一つである。

今回は簡易な製法的一端として粕漬を応用した珍珠製品を試作し製品化を検討してみた。

## (1) 実施概要

### ア 原料処理

生イカを常法によって切開き、眼球、口球、内臓を除き胴及び頭脚は汚物を洗い去り10～15分位水切を行なった。

さらに原料イカを温湯中(50～60℃で3分～5分位)に投入、軽く攪拌を行ない、急冷して剥皮を良好にし水洗い水切りを行なう。

### イ 細切

水切胴肉を長さ5cm、巾0.5cm位に細切(頭脚部、ヒレ肉は4～5cm切断)した。

### ウ 塩漬

切断を終えた胴肉及び頭脚部は容器を別にそれぞれ10%加塩(撒塩)を行ない一夜冷蔵保管した。

### エ 脱水

塩漬容器内の浸出塩水で洗い脱水器(遠心脱水)を利用した。

また肉を布袋に入れ重圧を加え、一晚塩分の浸透と脱水を併せ行なうことも出来る。

### オ 調味添加

α 試Ⅰ 胴肉3kg 製品4.53kg 歩留15.1% 酒粕5% 味の素0.1%、砂糖2.00g、コショウ2.0g、イリゴマ少量

β 試Ⅱ 胴肉3kg 製品4.45kg 歩留14.8% 酒粕3.3%、味の素0.1%、砂糖3.00%、コショウ2.0g、イリゴマ少量

### カ 方法

あらかじめ脱水を終えた原料に酒粕をよく煉り合せ、ポリ桶に漬込むこと2日間(1日1回、上下煉り合せを行なう。)後砂糖、味の素を添加し1日放置し調味の浸透を待ち、最後にコショウ、イリゴマを混入攪拌して1日～2日で製した。(塩漬後5日～7日間)

## (2) 貯蔵結果

一般に長期貯蔵は無理で温暖期、常温保存で2週間内外の品質は維持されたが一部容器に5日目頃より肉詰上層部に水滴用脱水現象(汗かき)が見られ、20日目頃より香味も暫く味増臭に変わり珍珠品としての食味が失なわれ商品価値がなかった。

### (3) 考 察

今回は即席珍味品としての効果をねらい、嗜好性を重点に試作してみたが製品は本来のイカ白作り塩辛とは旨を異にしている点、即ち煮魚の「うまみ」にそれぞれ調味、着香料の特徴を活し旨味の調和と新鮮味（食味を別々に感じとれる）を基に製品を検討した。

製品の肉色は白色でイカ自体の程良い食感で酒粕そのものの味、さらに舌に感じ受けるカラシ、イリゴマの後味は食品に軽快さをあたえた。試食の結果もやや良好に思われたが問題となる保存面と肉詰後の脱水作用（汗かき）については、結着剤、品質向上剤などの併用、或いはイカ肉の温燻応用また包装用容器についても今後検討する必要がある。

## 2 イカ白作り試験

沖縄ではイカの塩辛といえば殆んど製品が黒造りに近いが、米麴肝臓混入等の処理方法が行なわれず、地方では墨袋と食塩が使用されてきた。

本来イカ塩辛は特色とされている色調、風味は混入される肝臓の量に起因することが多いようで、普通肉量に対し15~20%がその基準とされている。最近色の白い甘塩物が好まれ、肝臓量の少い化学調味料の添加による製品が進出し、主として食味の向上と品質改善を目的に加工され、これまで塩辛の持つ生臭味、油臭等の欠点を補い大衆向けに改良されつつある。

今回は前記原料、頭脚部、ヒレ肉を利用して製品の食味について試作検討した。

### (1) 実 施 概 要

原料処理及び加工、工程中塩漬までは前記イカ珍味品と同様肉処理を行ない一夜塩漬後さらに5%の食塩追加し攪拌後冷蔵保管した。（1日間）

肝臓は墨袋を剥ぎとり流水中で軽く洗滌を行ない、水切り後容器を別に20%撒塩漬を2日間行ない容器内で臍物をつぶし被膜を除去した。

塩漬脚肉を脱水、肉量の5%肝臓を混入し、さらに味の素0.3%を添加し食味の向上を計った。

製品は3日間毎日攪拌を行ない程よい初期の醗酵熟成を得た。

仕上げは米麴をイカ肉の30%量、微温湯で溶してよく冷却し混合して製了した。

### (2) 貯 蔵 結 果

イカ塩辛は熟成した旨味を持続させ、しかも保存性をもたせることが一般に困難とされている。

（参考文献）また、イカ肉自体の肉縮りと水気による軟化など、貯蔵中の変質は今後の問題とされるが、試作品も肉色に差程の変化は見られないが全般に肉質の軟化はまぬかれず貯蔵20日目頃より肉縮りが悪く食感を減退した。

食味は生ぐささがなく肝臓の熟成旨味と調味料の添加による塩おさえ（辛味）いわゆる塩なれ効果は幾分あったように思われた。

### (3) 考 察

今後は処理工程と肝臓の混入割合、原料脱水と保蔵性等についても品質向上剤を併用し、イカ塩辛改良製品として試験を続行し製品化をはやめたい。