

トビイカ燻製品の試作

新里喜信

1 目的及び内容

トビイカ（ヒンガーイチャ）の加工食品は古くからイチャガラスと呼ばれる塩辛品で、三大塩辛品（イチャガラス、チールーガラス、スクガラス）の一つとして広く知られているが、食生活の嗜好性の変化と共に食卓から敬遠されつつある。したがって、珍味加工食品としての加工方法を検討し、トビイカ独特の味を活した製品化を計ることによってトビイカの付加価値を高め、トビイカ漁業生産意欲を高揚することができる。

2 方法

トビイカ原料は冷凍魚を用いあらかじめ解凍して、内臓部、眼部、歯部、背骨部を除去した後水洗いした。水洗いした原料を加熱した薄い食塩水で10分間加熱（70℃）した。その後、氷水中で剥皮を施し1時間風乾した後調味料（塩、砂糖、味の素、唐辛）を魚体均一に塗り容器に移して冷蔵庫の中で8～10時間漬込んだ。漬込み終了後魚体表面に付着した調味料を水で洗い落とし、30分間水切りしてセイロに並べ燻製室で燻乾を開始した。

3 結果

(1) 原料処理工程

原料トビイカ→内臓除去→水洗→加熱→剥皮眼歯除去→水切調味漬→水洗→水切り→燻乾→製了

- (イ) 内臓及び甲骨を除去して充分水洗いした。
- (ロ) 加熱中に原料を7～10分間浸した。
- (ハ) 氷水の中で剥皮及び眼球、歯部を除去、頭足と胴部を切離した。
- (ニ) 30分間水切り後、調味料を均一に塗り冷蔵庫内で漬込みした。
- (ホ) 原料表面に付着した調味料を水洗いして水切りした。
- (ヘ) 燻乾には燻材はブナチップを用い30℃で4～8時間で仕上げた。

(2) 調味料

原料イカ 5 kg に対し、砂糖 1.5 kg、食塩 200 g、ほんだし 15 g、七味唐辛 1 ビン

(3) 製造歩留り

原料イカ - 5 kg (17尾)、内臓除去後 - 4 K 550 g、剥皮眼球歯部除去後 - (胴部) 2.5 kg (頭足部) 800 g、製品 - 1.9 kg。

(4) 仕上げ

胴部と頭足部を各々セイロに並べ燻乾時間は4～8時間、燻材はブナを用い、燻製室の温度28℃～30℃で仕上げた。製製品の胴部は肉細切機で0.5 mmに細切して包装した。

4 考察

トビイカの加工試験については、昭和55年10月に青森県水産物加工研究所が試験した結果が報告

されている。それによると、トビイカはスルメイカ、アカイカ、ニュージーランドスルメイカ、タスマニアスルメイカ、に比較して可食部重量が多い、部位別一般成分についてもそれ程差異がなく粗蛋白質ではトビイカが多い、また、肉質は硬く発光器が商品価値の低下は避けられないとしているが、歩留は良く、風味については他のイカに比べイカ特有の味が良好で優れていたと報告している。今回の製品化試作はトビイカの肉質の硬さを補う製法を考慮して、胴部について燻製の乾燥度を低めにし0.5mmに細切包装後、色合い、風味、硬さ等を不特定者に評価してもらった。その結果、色合い、風味共良好であったが硬さについて若干の問題が残った。また、同時に試作した頭足部は胴部に比べ乾燥が速かったため硬さは残ったが、色合い、風味共に良好であった。なお、胴部をスライス製品で仕上げ販売した場合の試算をしてみた。50kgの原料(鮮魚)を1人で処理した場合20kgの製品ができる。製品1kg 2,000円として $20\text{kg} \times 2,000\text{円} - 15,000\text{円(原料代)} = 25,000\text{円}$ の売上げから大仲経費(人件費、調味材料、包装代、光熱水費)を差引いて7,200円の純益が見込まれる。また、製品の販売については、県内の食品会社にバラの状態出荷し、食品会社が各々パックして小売店へ販売する方法がある。