

# 生ヒジキの商品化試験

新里喜信

## 1. 目的及び内容

県産ヒジキは凡て乾燥ヒジキとして流通しているが、ヒジキの需要拡大と生産者の収入増を図るため、未乾燥ヒジキの食味及び保存法等を検討した結果、保存、食味とも良好であった。ヒジキの新しい商品になり得るものと思われた。

## 2. 方法

ヒジキを煮熟水洗い後、酢酸（水30ℓに5cc）処理した区と、無処理区に分け各々PP袋に250gずつ計量して入れ、真空包装した後、冷凍保存、冷蔵保存の状態を食味及び目視観察で比較した。

## 3. 結果

### (1) 原料処理工程

原料ヒジキ→塩抜き（60分）→煮熟（60分）→水洗塩抜き→水切包装→製了

(イ) 原料ヒジキを淡水に60分漬け塩抜きした後60分の煮熟を行なう。

(ロ) 煮熟した原料ヒジキをすくい上げ、水で冷しながら60分の塩抜きをする。

(ハ) 酢酸処理は水30ℓに対し、酢酸5ccの割合で添加する。処理は煮熟した藻体を冷し塩抜きしながら行ない60分漬ける。

(ニ) 水切り包装して製了。

### (2) 保存の状態

酢酸処理と無処理を各々4パックずつ冷凍庫内、冷蔵庫内に収容し、日数経過と保存の状態を観察した結果、60日間の冷蔵保存で酢酸処理、無処理ともに菌触り、色合い、香りに変化はなかった。90日間の経過では、冷蔵庫内に収容した無処理区が色合い香りが落ち、味にも若干の変化がみられた。酢酸処理区はその変化はみられなかった。また、冷凍庫内で90日間の保存をみた場合、酢酸処理区、無処理区ともに良好で変化はみられなかった。さらに1カ年経過後の保存の状態をみたが、両区とも香りは幾分消失したものの、色合い、味、菌触りともに変化はみられなかった。

## 4. 考察

ヒジキの主産地である与那原漁協では過去3ケ年（S58～60年）を通して煮熟後乾燥製品にして年間5トンの生産をしている。原藻の苺取り時期は2月下旬から5月上旬頃まで行ない、苺取った原藻は水洗い塩抜き後レトルト内で10～15分間加熱処理して3日間の天日乾燥で製品出荷している。原藻を乾燥製品にまで仕上げる歩留りは10%である。ちなみに、乾燥ヒジキと生ヒジキを原藻10kg当りの生産者価格を概算で比較すると(イ)乾燥ヒジキ……原藻10kg<sup>乾燥</sup>→1kg=1,400円。(ロ)生ヒジキ……原藻10kg→製品33個（300g詰）できる。製品（300g）1個を130円で卸し、小売りを150円とすると、 $33 \times (130 \text{円} - \text{包装代}20 \text{円}) = 3,630 \text{円}$ になる。(ハ) $3,630 \text{円} - 1,400 \text{円} = 2,230$

円の原藻10kg当り収入増（但し、人件費等は考慮されてない）になる。