

水産物不利用加工試験

(トビウオ加工技術指導)

新里喜信

1. 目的

多獲される魚介藻類(トビウオ、トビイカ、カワハギ、ダツ、モズク等)及び未利用資源(サメ類、ナマコ類)を加工することによって付加価値を高め、地域漁業生産者の活性を図る。同時に地域の漁業者に対して加工技術指導を行う。

2. 方法

糸満漁協に水揚げされたアヤトビウオ(9尾/kg)を原料として用い、同漁協婦人部によって処理をした。原料魚1回当りの処理量は30~50kgであった。冷乾は水試施設を利用した。

処理工程、

脱鱗→水洗後背開き→エラ及び内臓除去→水洗水切→塩漬(ポーメ7°)→水切→冷乾袋詰→製了。(試験月日昭和63年5月16日)

3. 結果

- (1)脱鱗内臓除去後の歩留まりは90%であった。
- (2)立て塩漬のポーメ7°で20~30分間行い塩抜きは行わなかった。
- (3)冷乾は15~20時間行い、そのときの庫内温度は18~25°Cであった。
- (4)冷乾後の歩留まりは65~75%であった。
- (5)それぞれを3尾ずつpp袋に入れ、55~60の真空度で包装した。
- (6)製品は-30°Cで凍結した後、-20°Cで冷凍保管した。

なお、原料処理量(作業量)について、脱鱗から塩漬けまでの工程で要した時間と処理量及び処理人数は次の通りであった。

回数	人数	時間	処理量	製品
1	3	85分	30kg	75袋×3尾=285尾
2	5	85	30	88 ×3 =246
3	5	87	30	89 ×3 =267
4	4	95	30	82 ×3 =246
5	4	115	30	95 ×3 =285

原料魚は水水で保管(24時間経過)されたもので220kgを処理し600袋の製品ができた。販路は糸満市内のスーパー1袋(3尾)卸売200円で取り引きされた。