

トビウオ加工講習会

城 間 一 仁

1. 目的

本県において、平成13年度現場即応型技術開発事業としてトビウオの漁獲試験を行い、大量に漁獲はできた。しかし、魚価の低迷や流通の不備等で経営が思わしくないのが現状である。本講習会は、この状況を改善するため、長崎県の加工を専門に担当している研究員を講師に招き、実習を行うことによって技術を身につけ、トビウオの付加価値向上と流通の拡大を図るために開催した。

2. 場所及び日程

平成15年10月20日(月)

14:00～講習会

(糸満漁協2階会議室)

平成15年10月21日(火)

9:00～15:00 加工実習

(糸満漁協加工室)

3. 講師

長崎県総合水産試験場

水産加工開発指導センター

加工科 研究員 桑原浩一氏

4. 参加者

糸満漁協婦人部

生活改善グループ 他

5. 内容

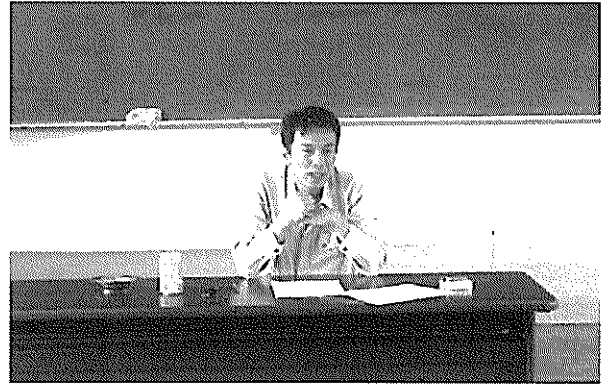
講習会初日、カマボコづくりについての講習会を糸満漁協2階会議室にて行い(資料は桑原氏提供)、原料から製品に至るまでの一連の流れやトビウオの特性などについて説明して頂いた。その中で、トビウオはカマボコとして最適

な特性を持っていることや魚はタンパク質変性が速く、できるだけ低温におくことが大切で、擂潰の際にも10℃以下を保つように氷を随時足しながら行う等の専門家ならではの指摘もあった。

講習会2日目は屋久町漁協より購入したトビウオ(約25kg)を使用し加工実習を行った。トビウオは講習会前日にあらかじめ皮剥、3枚卸しにしてあるものを使用した。小骨が多いため2回ミンチ処理を行い、擂潰した。空擂、荒擂(食塩添加、1.5%と2%の2種類)、本擂(すり身1kg当たり砂糖50g・鶏卵1個・澱粉15gを添加)を30分間、肉温の上昇を抑えるために魚肉の20%重量の氷を随時加えながら作業した。擂潰した肉糊はよく脱気を行い、成形(中心部まで熱が伝わるように真ん中を凹ませる)し、すぐ揚げたものと、強い弾力を得るために坐らせて(寝かせて)から揚げたもの等、何種類かの製品を作製し、試食した。その結果、塩分2%のものは塩辛く、坐らせたものはやや固かった。しかし、どれもトビウオの味が良くできており、非常に美味であった。試食終了後、余ったミンチ(生すり身)に5%重量の砂糖と、20%重量の氷を入れて10分ほど擂潰し、冷凍した。冷凍すり身は長期間保存でき、手軽に製品に出来る。そのため、今後、学校給食や冷凍食品等での利用が可能であり、トビウオの流通拡大に貢献できると思う。



1. 講習会の様子



2. 講師の桑原氏



3. 加工実習の様子



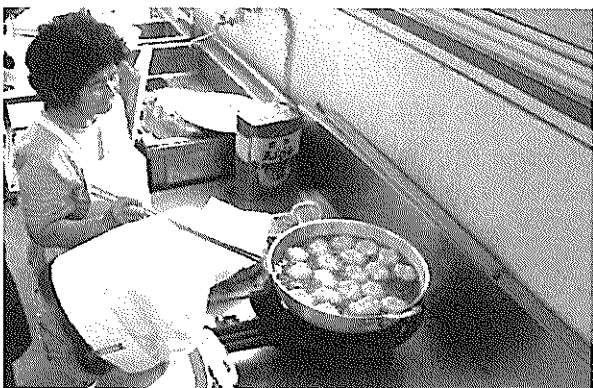
4. 肉挽機でミンチ処理する（2度挽き）



5. 肉温の上昇を抑えるために氷を入れながら搗潰する



6. 脱気、成形し坐らせる



7. 油で揚げている様子



8. 出来上がった製品