

## 水産食品の加工（干物）

次長 岡崎 尚

### はじめに

当初の予定では今回は加熱殺菌について紹介する予定でしたが予定を変更し、水産と海洋の20号にて概論を紹介した乾燥品、特に低塩分の一夜干について、少し掘り下げてお話しします。

### 1 水産乾製品

生の魚介類をそのまま乾燥させたスルメ、干しダラ、フカヒレなどが素干し品として有名です。いずれもしっかり乾燥させることで、常温流通が可能な保存食となります。また、撒塩漬（直接塩を加える）や立塩漬（塩水に漬ける）をして乾燥させた塩干品や、調味液に漬けて乾燥させた調味干品も多くの種類が生産されています。最近では、保存の目的よりも調味の目的で塩を加えて軽く乾燥させたものが多く見られます。カレイやイワシの丸干し、背開きにしたアジ、サンマ、サバ、小ダイなどが一夜干しに加工されています。製品の塩分濃度は1.2～1.5%と低いため腐敗しやすく、冷凍で保存・流通し、冷蔵で販売されます。

### 2 市販の一夜干し

カレイ（図1）とアジの一夜干しを購入して、表示や品質を簡単に調べてみました。カレイ一夜干しの原材表示（表1）にあるpH調整剤は、製品の色の安定化や菌の増殖抑制の目的で添加され、クエン酸やリン酸等が使われます。酸化防止剤（V.C）は、天然ビタミンCと同じもので冷凍中に魚介類の酸化を防止する効果があります。水産物には酸化されやすい高度不飽和脂肪酸が多く含まれており、酸化防止剤を添加していても冷凍中に「油焼け」が起こりますので、冷凍期間は1年以内が安全です。消費期限は、冷凍品の場合、冷凍から冷蔵への温度変更後から日数を数え、5日間程度とされています。



図1 カレイの一夜干し

名称	かれい干
原材料名	山かれい（山陰沖）、食塩、pH調整剤、酸化防止剤V.C
内容量	4尾
消費期限	5日間
保存方法	冷蔵（10℃以下）
販売者	〇〇〇（住所）

表1 カレイ干物の表示例

### 3 アジの一夜干

小型のアジの一夜干しを例にして製造方法を紹介します。鮮度の良いアジを背開きにして、内臓や鰓を除き、真水で血抜きをします。次に所定の濃度の食塩水に漬けますが、食塩濃度と漬け込み時間は原料の大きさ、脂質含量、製造時期によって調節され、例えば、15-18%で15分、10%で60分などの業者があります。その後水洗いしてから乾燥に移ります。乾燥中にも微生物が増えますが、乾燥の進行とともに微生物が増えにくくなります。水が溜まりやすい眼球や腹の部分は、注意する必要があります。夏場は冷風乾燥機で、20-25℃、2-3時間乾燥しています。その後ラップに包み冷凍保存をします。

### 4 イシモチを使った試作

広島県漁連が行う水産物流通高度化事業で水産物の加工品開発に係る指導を行うことになり、その開催地の地元で水揚げされる、あまり利用されていない“イシモチ”の加工を試みました。腹開きにしたグチを3℃、1時間ほど海水中に漬けた後（立塩漬）、海水を淡水で軽く洗い落とし、乾燥させました。7月は梅雨時期で生ものの乾燥が難しく、冷風乾燥機がないところでは、この時期の干物への加工は難しいこととなります。水技Cには残念ながら冷風乾燥機はありませんので、苦肉の策として試験室のクーラーをかけ、扇風機を回しながら一夜乾燥させました。その結果、図2の写真のようなイシモチの一夜干しになりました。早速、出来具合を調べてみましたが、塩分が足りない、身がやわらかい、味にインパクトがないなど、納得のいくものが得られませんでした。どうやら、この素材には調味干しが適しているようです。調味干しはいったん冷凍してから解凍して加工すると調味成分が浸透しやすいとされていますので、そのようにして挑戦してみたいと思います。



図2 試作した一夜干し