

# Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

12

塩干品（一夜干し）は恐らくもともとは保存食として、

塩を塗って高度に乾燥したものだと思われ。タイや中国、インドネシアなどに行く乾燥度が高く、塩分が高いものが陸地で売られているが、コールドチェーンが発達する前の日本の塩干品も恐らく同様だったと考えられる。塩干品は「あじの開き」が定番だが、開きには他にカマス、マサバ、サンマなどがある。九州ではイトヨリダイやアカアマダイなど色彩が美しい魚も原料に用いられ、「いろいろ

## 塩干品

# バラエティーに富む製造法

## 小規模製造にシリカゲル推奨

2013.2.26  
おれ

燥」の工程で製造される。特に塩干品は製品の色調や形が重要で、原料の前処理は細心の注意が払われる。背開きあ

大迫一史氏 東京海洋大学大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。

水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油（しよゆ）などを研究。長崎県庁（県総合水産試験場）を経て現職。

るいは腹開きにしてエラや内り）状となり表面が滑らかに臓を除去した後、柔らかいフ

ラシで背骨に付着する腎臓を製品保存中の魚肉中の脂の丁寧に取り除く。また、イトヨリダイなど「いろいろもの」を原料とする場合、その鮮やかな色調を損なわないようウロコは除去しない。

の」と呼ばれる。塩干品は一般に「原料の前処理」↓「食塩水に浸漬」↓「塩抜き」↓「水切り」↓「乾燥」の工程はメーカーによって大きく異なるが、私が知る限り食塩水に浸漬して塩抜きする工程はメーカーによって大きく異なるが、私が知る限り

すなわち酸化した一部の脂あし魚体を浸漬するため、血水となつた食塩水を洗い流すと、他の脂質を攻撃し、攻撃を受けるのが標準のようだ。食塩水に浸漬する効果は塩味が付与し、腥味性が向上する他、魚肉表面を滑らかにして照りを出

できない形に変化させることにある。すなわち、いくら大量の抗酸化剤を添加しても、外気と遮断しない限りは抗酸化剤もいつかは水素を出し切

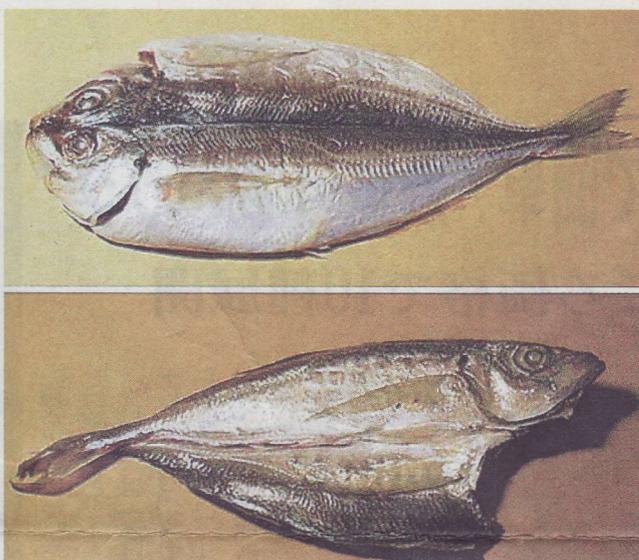
乾燥は冷風乾燥や温風乾燥などの送風乾燥が主流だが、天日や脱水シートを用いた乾燥が行われる。また、地域独自の乾燥法もあり、島原半島では雲仙普賢岳の火山灰を用いて乾燥させる「灰干し」も

天日乾燥は天候に左右されやすく、脱水シートはコシが硬い。このため機械が通常だが、小規模生産がコストが高い。

私は、塩干品を小規模にしたが乾燥機の購入が難しい。水切りまで終えた紙に挟んであらかじめ大ビンに入れて、その上にシリカゲルを敷いた衣装ケースに入れて、これを何重か重ねて最後にビンに入れて、しっかりと閉め、衣装ケースのふたも閉じ、冷蔵庫で保管。

この方法であれば高価なシリカゲルは必要とせず、シリカゲルはフライパンなどで焼いて生かされれば吸湿性がなく、何度でも再利用が可能だ。この方法でふつと出来た美味な製品が出来上がる。私は機械乾燥の製品よりも上質なものが出る

アジの開き



の「と呼ばれる。

塩干品は一般に「原料の前処理」↓「食塩水に浸漬」↓「塩抜き」↓「水切り」↓「乾

る工程はメーカーによって大きく異なるが、私が知る限りあせの原因は主に空気中の酸素による。酸素に攻撃され、

「は腹開きにしてエラや内臓を除去した後、柔らかいブ

できない形に変化させることにある。すなわち、いくら大量の抗酸化剤を添加しても、外気と遮断しない限りは抗酸化剤もいつかは水素を出し切

ある。抗酸化剤は種類にかかわらずそれが有する水素が効果の源であり、複数の抗酸化剤を併用してもあまり意味が

乾燥は冷風乾燥や温風乾燥などの送風乾燥が主流だが、天日や脱水シートを用いた乾燥が行われる。また、地域独自の乾燥法もあり、島原半島では雲仙普賢岳の火山灰を用いて乾燥させる「灰干し」も

天日乾燥は天候に左右されて難しく、脱水シートはコストがかかる。このため機械乾燥が通常だが、小規模生産の場合コストが高い。

## 塩干品

2013.2.26  
みゆ

# バラエティーに富む製造法

## 小規模製造にシリカゲル推奨

「は腹開きにしてエラや内臓を除去した後、柔らかいブ

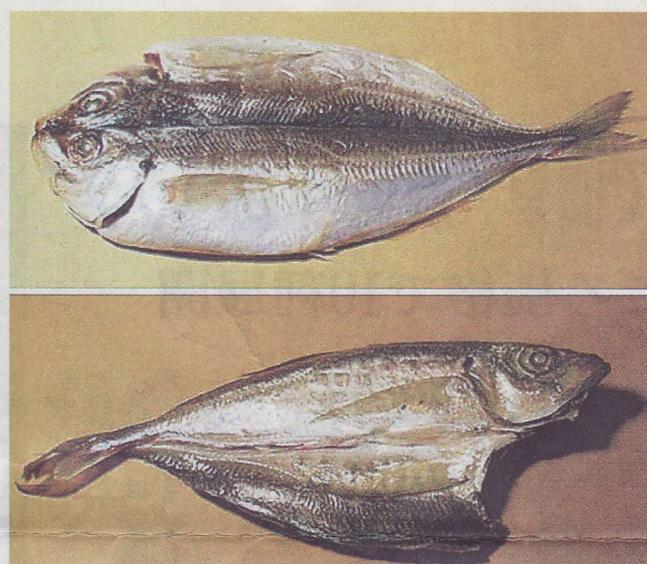
大迫一史氏 東京海洋大学大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまば、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油（し

「いろいろがある。マイアアカが美しい魚に力マズ、開き」が定

「は腹開きにしてエラや内臓を除去した後、柔らかいブ

乾燥は冷風乾燥や温風乾燥などの送風乾燥が主流だが、天日や脱水シートを用いた乾燥が行われる。また、地域独自の乾燥法もあり、島原半島では雲仙普賢岳の火山灰を用いて乾燥させる「灰干し」も

天日乾燥は天候に左右されて難しく、脱水シートはコストがかかる。このため機械乾燥が通常だが、小規模生産の場合コストが高い。



アジの開き

この方法であれば高価な機器は必要とせず、シリカゲルはフライパンなどで焼いて再生させれば吸湿性がなくなるまで何回でも再利用が可能だ。この方法でふくらとした美味な製品が出来上がる。私は機械乾燥の製品よりむしろ上質なものが出れると思っ