

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■ 15 ■

前処理は、ナマコの尾部に影響を与えるものと思われ、肛門から1センチほど上に、1センチほどの裂け目を入れ、先端部から指で揉（も）み解すようにして内臓を取り出す。こ

用いられ、その色により、アオナマコ、アカナマコ、クロナマコの大きく3つに分かれ、最終的に製品の外観を損ねるもの、あるいは艶（つや）を

歩留り1%の水産加工品

“えぐ味”除去、手間暇かけた水戻し

干しナマコは、古くは江戸時代に対清（中国）貿易向けに煎海鼠（じりなまこ／じりこ）として乾鮑（ほしあわび）、干貝柱（ほしかいばしら）とともに「俵物」で輸出された伝統食品である。近年、中国や台湾でブームになり、非常に高価で品質の良いものはキロ当たり10万円以上で取引されている。

干しナマコ

加工法は非常にシンプルで、「原料の前処理」↓「煮熟」↓「乾燥」の工程で製造される。原料にはナマコが



大迫一史氏 東京海洋大学院准教授。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（しょうゆ）などを研究。長崎県庁（県総合水産試験場）を経て現職。

最終製品は黒く棘（とげ）の防ぐため、あらかじめ表面に剣山や釘などで突き刺し、大きなものが商品価値は高いため、クロナマコのうち棘が大きいものが好まれる。

続く煮熟は、80度前後の真水で1時間程度行う。今後の研究が待たれるところだが、恐らく煮熟によってナマコを構成しているコラーゲンが構造変化を起こしてゼラチン化し、実際に食品として調理される段階での還元性や物性に

現在の物流にもかかわらず、
なぜわざわざ1カ月もかけて
干しナマコまで加工した後、
再度手間暇かけて水戻して
料理にするのか、私は水産試
験場に勤務するまで分からな
かった。
当時の職場の先輩が、水戻
しした干しナマコと同様の食
感を有する加工品を、加熱方
法を工夫することにより生の
ナマコから直接製造する方法
を「えぐ味」が抜けていくの
だと思われる。その時、中華
料理の奥深さを知った。
先輩は最終的にこの「えぐ
味」が木炭とともに煮沸する
ことで除去できることを見
いだし、特許を取得した(特
許第3359598)。ただ
し、既に失効しているの
で、既に失効しているの
加工法に興味を持たれた
方はぜひ参考にしてい
た
きたい。

(毎月2回掲載)



干しナマコ(日本橋 古樹軒よりの写真提供)



製造中の干しナマコ(長崎県守りの写真提供)