

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

16

塩辛の起源は平安時代とも言われるが、恐らくこれよりも前の時代に保存食として日本には定着していたと思われる。イカ塩辛は、「白すり」「黒すり」「赤すり」に大きく分けられる。「白すり」はイカの皮を剥いで発酵させたもの。「黒すり」はイカの墨を加えて発酵させたもので、富山県のものがある。最も一般的な「赤すり」は、皮を付けたままイカの肝臓を混ぜてつくられる。

「赤すり」の加工は「原料の前処理」→「細切」→「肝臓の混合」→「食塩の添加」→「熟成」の工程で行われる。原料はイカ類であれば何でも



イカ塩辛

低塩は増粘多糖類でトロみ

熟成手間なく、腐敗リスク排除

用いられるが、スルメイカが一般的。また、生鮮のものは

幅に細切し、脚は2センチほどの長さに切る。肝臓は墨袋と離し、皮を除去して破砕。肉に対して肝臓を5%程度混合し、これに対して10~20%の食塩を添加して攪拌(かくはん)する。この混合物を2~3週間毎日攪拌しながら熟成させ、この間にタンパク質がペプチドを経てアミノ酸へと分解

高塩分で長期間熟成した方がよい。ただし、あまり長期間発酵させるとイカ醤油になってしまう。近年は消費者の低塩志向のため、5~10%、またはそれ以下の塩分でこれにさまざまな調味料を加えたものが出てくるようになった。もの本にはこれら低塩分のもの

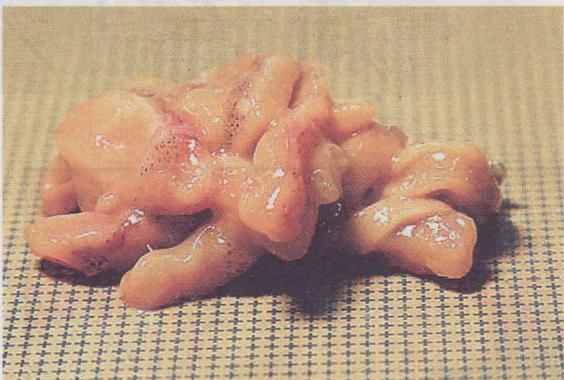
は2週間程度熟成させると書いているものもあるが、十分な注意が必要である。というのも、私が水産試験場の職員であったころ、業者の方に低塩分の塩辛製品の評価依頼を受け、これを食したところおなが大変なことになった。普段は試食の際、十分に気を付けながら少量食べるのだから

このことにより、熟成させる手間がなくなり生産効率が上がる上、熟成期間を設けることによる腐敗のリスクを排除することができる。また、冷凍で流通させるため、生鮮原料をそのまま加工に用いてもアニサキスの心配がない。共感していただける読者の方も多いと思うが、私の大好物の一つはイカ塩辛のお茶漬である。それも低塩分の塩辛でなく、20%程度の塩分の長期熟成したものに熱いお茶をかけたもの。お茶をかけた時にイカの身が収縮するのを目で楽しみ、また、食べる時に湯気と一緒に鼻を通るイカ特有の香りが堪らない。この香りは弱酸性の塩辛に弱く取り込まれているアルカリ性のトリメチルアミンが熱水により引き離されたものである。この香気は冷や茶漬では得られない。イカ塩辛茶漬の風味はお茶の温度が重要で、温度により全く風味が異なる。

アニサキスを有することがあり、これを死滅させる意味で原料はいったん冷凍するか、冷凍原料を用いた方が無難である。原料を洗浄後、内臓および軟骨を除去し、胴肉と頭・脚が大きいものを担っている。そのため、塩分濃度は重要で、塩分が高過ぎるとプロテアーゼの働きが弱まり、熟成速度は低下する。一方、塩分が低いと細菌などの微生物の繁殖につながる。熟成中に原料は腐敗する。安全性を考えると

し、塩辛のうまみに関わり、さらにアミノ酸は有機酸へと分解し香気に関わる。すなわち塩辛の製造原理は14回目の魚醤(しよ)油と同じで、イカが有するタンパク質分解酵素(プロテアーゼ)が大きいそれを担っている。そのため、塩分濃度は重要で、塩分が高過ぎるとプロテアーゼの働きが弱まり、熟成速度は低下する。一方、塩分が低いと細菌などの微生物の繁殖につながる。熟成中に原料は腐敗する。安全性を考えると

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はこ、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。



が、柑橘(かんきつ)系の風味で腐敗の状態が分からず、しかも塩分が低いのでバクバク食べてしまった。低塩分の塩辛の場合、安全性を最優先させるならば熟成はさせない方がよく、また、流通も冷凍で行うべきである。先の業者の方にこのことを勧めたところ、熟成させないとトロみが出ないため、刺身のよう

(毎月2回掲載)