



■ 2 ■

水産加工品の製造にあたり、原料の前処理は重要だ。というのも畜産物であれば流通前の段階で、食肉処理場などで一括して前処理されることが多く、加工現場であらためて前処理をする必要はない。また、農産物は水産物、特に魚類と比べ不可食部位は少ない。一方、魚類の場合多くが漁獲時の状態で流通するため、内臓や頭を含む不可食部位の

前処理と調理加工品

丁寧な内臓除去必要

微生物低減、製品に保存性

丁寧な除去が必要である。一般的な前処理工程は、魚体の水洗→内臓除去、頭

部の除去→卸し・開きといった工程を経る。魚体内臓除去の魚は「腹抜き」と呼ばれ、用途に応じてエラ除去の「セミドレス」、頭部除去の「ドレス」、さらされた方がおられよう。

異臭がしなかった。恐らく読者の中にも同様の経験をされた方がおられよう。

次に、一般的な水産加工品に比べて、原料の状態に近しい調理加工品である「あら」と「しめサバ」について述べてみたい。コイやマダイ、ボラなどを原料とした「あら」は魚肉筋肉を急激に

出されたもので魚肉を食塩で脱水後、食酢に浸漬して得られるものである。食酢は単に魚肉のpHを酸性にして微生物の発育を抑制する以外に、魚臭の抑制や呈味成分の増大といった効果を持つ。魚臭成分にはアルカリ性を示すものが多いが、これらは酸性である食酢に浸漬することで、食酢中に取り込まれ揮発しない状態になる。

部などの除去→卸し・開きといった工程を経る。魚体内臓除去の魚は「腹抜き」と呼ばれ、用途に応じてエラ除去の「セミドレス」、頭部除去の「ドレス」、さらされた方がおられよう。

異臭がしなかった。恐らく読者の中にも同様の経験をされた方がおられよう。

次に、一般的な水産加工品に比べて、原料の状態に近しい調理加工品である「あら」と「しめサバ」について述べてみたい。コイやマダイ、ボラなどを原料とした「あら」は魚肉筋肉を急激に

出されたもので魚肉を食塩で脱水後、食酢に浸漬して得られるものである。食酢は単に魚肉のpHを酸性にして微生物の発育を抑制する以外に、魚臭の抑制や呈味成分の増大といった効果を持つ。魚臭成分にはアルカリ性を示すものが多いが、これらは酸性である食酢に浸漬することで、食酢中に取り込まれ揮発しない状態になる。

出されたもので魚肉を食塩で脱水後、食酢に浸漬して得られるものである。食酢は単に魚肉のpHを酸性にして微生物の発育を抑制する以外に、魚臭の抑制や呈味成分の増大といった効果を持つ。魚臭成分にはアルカリ性を示すものが多いが、これらは酸性である食酢に浸漬することで、食酢中に取り込まれ揮発しない状態になる。



大迫一史氏 東京海洋大学大学院教授。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。

異臭がしなかった。恐らく読者の中にも同様の経験をされた方がおられよう。

次に、一般的な水産加工品に比べて、原料の状態に近しい調理加工品である「あら」と「しめサバ」について述べてみたい。コイやマダイ、ボラなどを原料とした「あら」は魚肉筋肉を急激に

出されたもので魚肉を食塩で脱水後、食酢に浸漬して得られるものである。食酢は単に魚肉のpHを酸性にして微生物の発育を抑制する以外に、魚臭の抑制や呈味成分の増大といった効果を持つ。魚臭成分にはアルカリ性を示すものが多いが、これらは酸性である食酢に浸漬することで、食酢中に取り込まれ揮発しない状態になる。

出されたもので魚肉を食塩で脱水後、食酢に浸漬して得られるものである。食酢は単に魚肉のpHを酸性にして微生物の発育を抑制する以外に、魚臭の抑制や呈味成分の増大といった効果を持つ。魚臭成分にはアルカリ性を示すものが多いが、これらは酸性である食酢に浸漬することで、食酢中に取り込まれ揮発しない状態になる。

(毎月2回掲載)