

Dr.大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

20

「エタリ」とは長崎県島原半島の橋湾沿岸地域の方言でカタクチイワシのことを指す。エタリの塩辛は、橋湾で漁獲された新鮮なカタクチイワシを塩漬けし熟成させたもので、漁家を中心に秋の彼岸前後には仕込みをする。約1カ月後には熟成するため、冬場の保存食として欠かせない食品であった。

明治初期にはカタクチイワシの煮干が作られていた記録もあり、エタリの塩辛も既に明治時代には作り食べられてきたものと推察される。当地で昔からエタリの塩辛を作っ



大迫一史氏 東京海洋大大学院准教授。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、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。

エタリの塩辛①

島原半島の伝統食品

カタクチ、内臓も一緒に発酵

ている方にお話を伺ったことがあるが、食事の際におかずとして食する以外に、子どものおやつとして蒸(あ)かし漁業者が中心となつて、エタリ数年、真冬にならないと塩辛

辛と一緒に食したり、客にお茶請けとして出していらしみが行われている。地域による地元産業活性化の事例として参考にする。

話もある。今後の研究が望まれるところではあるが、1カ月程度して魚体に発生する「白粉」は、恐らく酵母の類であろうと思われる。

島原半島では、原料となる大型のカタクチイワシは過去に豊富に漁獲されていたが、近年は大型の水揚げは少ない。さらに、近年の消費者の低塩志向により生産量そのものも少なく、地域の伝統保存食であるエタリの塩辛そのものが消えようとしているようである。

このような中、島原半島の粉一がカタクチイワシの表面に付着した状態になったら食べごろとなる。ただし、この秋口のまだ気温が高い時期の場合、1カ月程度して「白粉」がカタクチイワシの表面に付着した状態になったら食べごろとなる。ただし、この

原料にちよつと良いサイズが熟成されず、気温の低い時期には熟成期間は3カ月ほどを要する。

このような製法は各家庭でアレンジが試みられ、家庭に元グループのホームページがよっては葉を入れたかったり、あるいは仕込む際、または熟成途中に麹(こうじ)や唐辛子を加えたりする場合もあるようである。葉がどのよう発酵に寄与するかは不明だが、風味が良くなるという

すなわち、発酵によつて旨味成分が増えるのは、プロテアーゼによりタンパク質が分解されてうまみのもととなるアミノ酸が増えるためであるが、内臓を含めて熟成させることで、アミノ酸が増える速度がアンチヨビーに比較して高いのではないかとと思われる。内臓も含めて発酵させるのではないかとと思われる読者の方もおられるかと思つが、いわゆる鮮魚のような生臭みは全くない。



エタリの塩辛