

# Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

22

辛子明太子の名前の由来は、韓国でスケソウダラの塩蔵品などを明太(みよんて)と呼ぶが、これの卵巣(子)であることから「明太子」、さらにこれを辛子を含む調味液に浸漬することから辛子明太子と呼ぶようになったと言われる。辛子明太子のほとんどは九州・福岡で製造され、福岡県の特産品として有名である。

辛子明太子は一般に「原料の解凍」→「塩蔵(1次漬け込み)」→「調味液に浸漬(2次漬け込み)」→「製品」の工程で製造される。ただし、

## 辛子明太子

### 呈味強い調味液で苦味なし

#### 魚卵発酵の魚醤油も登場

私の知る範囲ではメーカー各社は独自の製造方法を有しており、必ずしもこの通りではないようである。

「水子」などに分けられる。それは、輪切りにすると卵粒がそれぞれ未熟卵巣、成熟卵巣、おきれいに独立し、光を当てるよび産卵後の卵巣を指すが、とこの一粒一粒が輝いて見えるこのうち真子が原料としては最適とされる。塩蔵は立て塩法(一定濃度の食塩に浸漬する方法)が用いられ、この間(一手返し)と呼ばれる卵巣を軽く攪拌(かくはん)する作業が行われる。次に、辛子を白い結果を得ている。タラコと辛子明太子はともにスケソウダラの卵巣を用いるが、

は苦味アミノ酸を多く含むため、これをかますに粒々感のみを味わいながら飲み込むのが食べ方としては良い。また、たまに苦味があるタラコがあるが、これは凍結保存状態が悪いため凍結中に卵粒が破壊され、卵内の苦味アミノ酸が溶出してしまっているからである。タラコと異なり、辛子明太子において同様の問題が生じないのは、明太子が比較的に呈味の強い調味液を用いるからであろう。

近年は国内での水揚げが少ないため、冷凍輸入原料が主に用いられる。また、スケソウダラの卵巣はその成熟段階で「ガム子」「真子」、および

以上のように作業としては単純に思えるが、恐らく経験的なこつのようなものがあるのに対し、辛子明太子の漬り、商品として販売されていくには2回行うことにあるような辛子明太子を私のような素人がつくるのは非常に難しい。というのも、私も何度か挑戦したことがあるのだが、最終製品を包丁で切ったところ、非常に水っぽいベタベタしたものしか作れない。市販商品の値段が高いも、すなわち、一粒一粒の卵

研究の結果、タラコにとっではなく粒々感であり、これを食べた際に粒をしっかりとむと反って苦味がし、嗜好性が損なわれるとのことである。すなわち、一粒一粒の卵



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。

辛子明太子(九州丸一食品株式会社ホームページより)

(毎月2回掲載)