

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■ 23 ■

け前に行われることが多いよ
うである。カタクチは他魚種
と比べ鮮度低下が非常に速い
ため、漁獲後は水水中で冷却
し、迅速に加工場に搬入。搬
入後は選別機にかけ、クラゲ
やイカなどの混獲物を取り除
く。

釜を設け、漁獲したカタクチ
をそのまま釜に放り込んでい
ただけ迅速に魚体表面の水分を
乾燥させ、2段階目では魚体
内部の水分を表面に呼び出し
ながらゆっくりと乾燥させる
のである。

煮干しの歴史は古く、飛鳥
時代の文献にはこの原型につ
いて述べているようだが(食
と健康の総合サイト e84
0.net) ホームページよ
り、恐らくそれより以前か
ら存在していたと思われる。

比較的漁獲が容易な小型魚類
を、鮮度低下を抑制する目的
でそれを煮熟し、保存食とし
て天日で乾燥することは技術
的にも発想としてもそれほど
難しいことではないと考えら
れるからだ。煮干しの全国最
大の生産地は長崎県だが、近
年は原料であるカタクチイワ
シ(以下・カタクチ)の漁獲
量が低迷し、煮干し加工業者
の方々の活気も以前ほどでは
ない。

煮干しイワシ

商品価値決める煮熟技術

鮮度低下速いカタクチを保存食に

低いものが向く。また、オキア
ミを食べた直後の原料は「ア
ミクイ」と呼ばれ、製品にし
た時に腹部が赤みを生じその
価値が下がるため、漁獲は胃
の内容物が消化し切った夜明
の初期は比較的高温で数
時間表面のみを乾燥させ、表
面が乾燥したら次に外気温か
ら少し高い程度の温度で20
30時間乾燥させる。

↓「冷却」↓「乾燥」↓「製
品」の工程で製造する。脂質含
量が高いものは製造中や保存
中に脂質劣化が生じるため、
原料のカタクチは脂質含量が



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、水産発酵食品、
タンパク質、脂質、魚の品質、魚鱗油(し
ようゆ)などを研究。長崎県庁(県総合
水産試験場)を経て現職。

熱時間が長過ぎると腹部が裂
けて商品価値を失う。煮熟の
時間は魚体の大きさで変動す
る。煮熟後は直ちに真水のシ
ヤワーで冷却し、乾燥機に持
ち込まれる。乾燥は2段階で
行い、最初は比較的高温で数
時間表面のみを乾燥させ、表
面が乾燥したら次に外気温か
ら少し高い程度の温度で20
30時間乾燥させる。



煮干しイワシ

「炊く」と表現
する。その会
社の社長は私
と同一年で、
時々立ち寄っ
ては煮干し加
工の様子を勉
強させてもら
ったり、世間
話をしたりし
た。今も頑張
っておられる
だろうか。
(毎月2回
掲載)

漁獲されたばかりの10き程度
のカタクチを氷冷し、技術職
員の方に手伝ってもらいな
が頭部と内臓を除去する作業
をしていた。ところが、氷冷
にもかかわらず数時間後には
煮熱したカタクチは2段階
で乾燥されるが、これは特に
大型の魚体で行われる。すな
わち乾燥にそれほど時間を要
さない小型の魚体は問題にな
らないが、大型魚は長い時間
を要し、乾燥中に腐敗のリス
クがある。腐敗は魚体表面か
とカタクチイワシをゆでる臭
りを嗅いでいた。煮熟工程の
面の水分を迅速に低下させな
ことを長崎県の現場の方は、
やわらかく優
しい言い方で