

# Dr. 大迫の水産加工学

## 素材を生かす食品づくり

■ 23 ■

釜を設け、漁獲したカタクチは釜にそのまま釜に放り込んでい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曲がり、このことを「お辞儀」ながらゆっくりと乾燥させるのである。

釜を設け、漁獲したカタクチは釜にそのまま釜に放り込んでい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曲がり、このことを「お辞儀」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 e840.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けに行い、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。

煮干しの製造に最も重要なのは原料の鮮度である。鮮度は速く煮熟するために、瀬戸



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(しよゆめ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。

煮干しは「原料」↓「煮熟」↓「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けに行い、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。その会社社長は私と同じ年で、時々立ち寄りで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)

煮干したカタクチは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しない小型の魚体は問題にならないが、大型魚は長い時間日を煮干しを炊いているのを要し、乾燥中に腐敗のリスクがある。腐敗は魚体表面から生じるため、できるだけ表面の水分を迅速に低下させることを長崎県の現場の方は、