

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■ 26 ■

前回は続きカツオ節について述べる。前回は「原料」↓

- 「解凍」↓「頭部、ハラモ、内臓の除去」↓「血抜き」↓「背皮除去」↓「3枚卸」↓「煮熟」↓「冷却」↓「水骨抜き」↓「燻乾」↓「ソクイ」↓「表面の削り」↓「カビ付け」↓「乾燥」の工程のうち、「煮熟」まで説明した。

煮熟後は室温程度にまで冷却する。この時点のものを「生利節」という。生利節に含まれる太い骨は、最終製品の外觀を損ねるため除去される。この工程を「水骨抜き」といい、「骨抜き」という。すなわち、続く燻乾工程において骨は収縮しないが魚肉は収縮

カツオ節②

燻乾で香気付や抗酸化力も

手火山、急造庫、乾燥機の3方法

するため、これを除去しない場合、節内で歪(ひず)みが生じ、最終製品がねじれたりあるいは身割れが生じる。水骨抜きは、水を張ったタ

この場合、一般に燻乾室には温度調節装置が設置してあり、温度管理が容易である。燻乾に用いられるまきは、よく乾燥した広葉樹が用いられる。松や杉などの針葉樹は、同時に燻煙中に含まれるフェノール類をカツオ節に取り込ませることにより、抗酸化力を付与する効果もあるといわれている。

ライの中で掌(てのひら)の上に節を浮かすようにしてピンセットなどを用いて行う。また、この時に節の頭部から半分を指でなぞるようにして

現在の燻乾法は大きく3つあり、それぞれ「手火山」方式、「急造庫」方式、および「乾燥機」方式といわれる。状態も重要である。というの



左半分が「身卸し包丁」、右半分が「頭切り包丁」

「乾燥機」方式といわれる。手火山方式は掘った穴の中でまき(燻材)をたき、その上に節が並んだセイロを重ねる方法。急造庫方式は建物全体を燻煙室に見立て、1階で燻材をたき、その上で大量の節を並べる方法である。乾燥機方式は燻乾室と別に燻材をたき、その上で大量の節を並べる方法である。乾燥機よび燻乾では8〜12回行う。1回目の燻乾を「一番火」、それ以降は回数に従って二番火、三番火と呼ぶ。これらの燻乾は1日1回だけ行われ、

燻乾終了後はセイロを数段重ねて最上部にふたをするか全てカツオ節を製造するため(むしろ)をかけて一晚静置する。このことにより表面のみ高度に乾燥されていたものが、節内部から水分が拡散することにより水分が全体に行き渡り、一気に乾燥させようとする場合と比較して乾燥効率が上がる。日本には水産物を処理するためにさまざまな種類の包丁がある。出刃包丁、柳刃包丁、鱈包丁、鱈包丁、穴子包丁などである。日本人は美しく調理して食べるため、道具づく

大迫一史氏 東京海洋大学院准教授。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。

話を少ししめるが焼津節においては、最終製品の形状を美しくするため、また、できるだけ効率よく製造するための包丁があるのは日本だけに頭切り包丁、身卸し包丁おはなないだろうか。(毎月2回掲載)