

# Dr. 大迫の水産加工学

## 素材を生かす食品づくり

■27■

今回もカツオ節について述べる。前回は「原料」↓「解凍」↓「頭部、ハフモ、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、「燻乾」まで説明した。燻乾の1回目である「一番火」を終え、一晚静置をしたものは「ソクイ」を行う。「ソクイ」とはカツオ節を修繕することを意味し、恐らく古語の「続飯」(そくい)、すなわち「飯粉を押しつぶして作った糊(のり)」に由来した言葉だと思われる。

先の「煮熟」の工程において

## カツオ節③

### ソクイで脱落の「ハナ」も修繕

### カツオ節はタンパク質の塊

一部の中骨を一緒に煮熟し、これに付着した煮熟肉と生肉を槽漕(らいかい)機で練り合わせ肉糊を得る。煮熟肉と生肉の割合は、生肉の状態を見ながら決められる。この肉

「花」の部分が最終製品の商品価値の上で重要である旨を述べた。ハナの部分は非常に繊細で、それまでの工程で脱落しやすいのだが、プロの方

これは燻乾により表面に燻材が、このことにより、カツオ節内部の水分および脂質の間放置してカツオ節内部の水が表面に浮いて柔らかくな

「鬼節」と呼ばれる。この意義はまだ不明な点が多いが、このことにより、カツオ節内部の水分および脂質の間放置してカツオ節内部の水が表面に浮いて柔らかくな

「曲が」カツオ節は世界で最も硬い

糊を一番火が終わったカツオ節のひび割れた部分や欠けた部分に塗り付け、外観を整える。プロの方の技術は非常に高度である。第25回で特に焼津節の場合、フィラー頭側上の「ハナ」(または「梅の

「背引き」「突のみ」と食品だといわれる。たまに外

国で日本の水産加工品のお話をしている機会を与えてもらうことがあるが、その時は必ずカツオ節を持って行く。カツオ節の話をする前に、「これ

何だか分かりますか?」。聴

講生に持たせるわけだが彼ら

は分からない。「これは日本

の伝統的な水産加工品です」

と言うと、彼らは「どうやって食べるのですか?」と聞いてくる。いつもやる余興である



本枯れ節 (合資会社高福のホームページより)

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く、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。

削り作業を終えたカツオ節の伝統的な水産加工品です」

「裸節」と呼ぶ。裸節は過

去には木箱に詰め、自然に力

びが発生するのを待ったとい

うことであるが、現在は優良

魚肉を構成する成分は水を用いることが多く、カツオ

分、タンパク質、脂質および

ミネラルの4つである。この

うち、カツオ節は製造工程に

おいて水分を限りなく除去す

る。また、脂質の少ない原料

で製造するために脂質も少な

い。さらにミネラルはそもそ

も魚肉には微量にしか含まれ

ないため、カツオ節はいわば

タンパク質の塊である。

私の専門外のため、カツオ

節に含まれるタンパク質の消

化吸収性などは分からない

が、だしをとった後のカツオ

節を廃棄するのは非常にもっ

派な非常食である。

(毎月2回掲載)