



■30■

クラゲは東南アジアの各国で漁獲され、特に中華料理で用いられる。日本で食用にされるクラゲはキャンノンボールクラゲ、ヒゼンクラゲ、ヒゼンクラゲ、エチゼンクラゲ、ホワイトクラゲおよびチラチヤップクラゲの6種(「くらげ普及協会ホームページ」より)。このうち日本産はヒゼンクラゲ、ヒゼンクラゲおよびエチゼンクラゲの3種である。近年、エチゼンクラゲが大量発生して漁業に被害を及ぼし、社会問題になったのは

塩クラゲ

ミヨウバンと食塩で凝固

エチゼンクラゲも有効活用

記憶に新しい。塩クラゲは「原料」↓「傘」以外の部分の除去↓「洗浄」

クラゲは漁獲後すぐに溶け始めるので、漁獲後の速やか

クラゲの加工用途が低い理由が、これが高水分、低タンパク質であるからだ。また、塩クラゲの加工歩留まりは約5%と非常に低い。

↓「ミヨウバンおよび食塩の混合物をまぶす」↓「樽(たる)に重石をして漬け込み」

ミヨウバンと食塩の混合物をまぶしたクラゲを樽に入ると、先に挙げた日本産の3種以外に、よく海で見かけるミズクラゲも塩クラゲに加工することが可能なようである。

クラゲを1カ月間、樽で保存した後、冷水で再び丁寧に洗浄。これを再びミヨウバンと食塩の混合物にまぶす。これら後の塩クラゲを調理する

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ほこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油(ししゅうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。



傘以外の部分を除去した後、冷水を用いてよくぬめりや汚れを洗い流す。洗浄後、肉が約20%であるのに対し、重量でミヨウバンに対して

クラゲは5%しか含まない。

加工途中(洗浄後)のエチゼンクラゲ



料理店に行くが原因である。

料理店の定 先に書いたが、近年エチゼンクラゲが大量発生して社会問題となった。これを有効活用する方法の一つとしての塩クラゲの加工は非常に簡単では、そもそも洗 投資は必要なく、また、ほほろを調理する 全ての水産加工品に必要とされる冷蔵庫や冷凍庫さえ必要なのである。ま

まに洗いの
もミヨウバン

さらに最近では海外からの需要が多く、エチゼンクラゲを原料としたものは分らないが、これを日本から輸出しているようである。漁獲量に

経年変動が大きいクラゲの場合、これを水産加工業者の方々が生業（なりわい）として取り組むのは難しいかもしれない。ただ、大量に発生したエチゼンクラゲを漁業者が、その一部でもいいので、片手間に塩クラゲに加工することはそう難しくないと思う。次にエチゼンクラゲが大発生した場合、今回の記事が少しでも社会の役に立てば幸いである。

（毎月2回掲載）

