

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■31■

魚肉フレークは加熱した魚肉をほぐしたもので、代表的なサケフレークは昭和50年代中ごろにシロサケやベニサケのほぐし身を贈答用として製造していたものが、現在のように一般的な食材として量販店などで売られるようになった(北川雅彦、「さけフレーク」、全国水産加工品総覧、光琳)。

サケフレークの主要な生産地は北海道で、東北地方でも一部製造されている。製造会社には大きく2通りある。一つはフレークそのものを製造している場合で、もう一つはサケ弁当などに用いられる焼きサケを製造している会社が加工中に身が崩れたものや、形状が優れないものから副業

魚肉フレーク

臭気は採肉後の水晒しで除去

脱水後、アミノ酸系で調味

ても最終製品は鮮魚から製造したものと差がないため、計画的に生産しようとする場合は一定量冷凍でストックしておいた方がよい。

前処理では頭部および内臓を除去する。また、サケなど魚体大きい魚を用いる場合は、後の蒸煮工程で熱が伝わらずくするため、フィレリやすくするため、フィレリにする。蒸煮はそれほど時間を遣う必要はなく、十分に肉内く済む。脱水の後、これを調味する。基本は塩分およびグルタミン酸ナトリウムなどのアミノ酸系の調味料をそれぞれ2%および1%添加して

臭気は採肉後の水晒しで除去。脱水後、アミノ酸系で調味。

血合肉の除去も必要である。商品にもよるが、これに10~20%の植物油を添加する。また色素を添加する場合もある。水晒しを行う場合は、臭気成分が失われているため、さらに強い調味が必要。

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ほこ、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。

話が変わるが、最近みなさん聞いて減っており、大学において学生を育てるのがそもそも私の使命ではあるが、水産加工業者の方々の力になれることをとても誇りに思っている。

(毎月2回掲載)



イトヨリでつくったフレーク