

2014年2月28日

Dr. 大迫の水産加工学

Dr. 大迫の水産加工学

36

素材を生かす食品づくり

連載第2回で触れた「締めサバ」について、もう少し深く書かせていただきたい。第29回「紀寿司」でも述べたが、日本の水産加工品ほど食酢を多用する食文化はないものと思われる。中でも締めサバはその代表例である。

締めサバは「原料」↓「前処理」↓「塩蔵」↓「剥皮」↓「調味」の工程で製造し、原料には脂のつたマサバが用いられる。ゴマサバは製品にした際に身割れが生じるとされ、あまり用いられない。また、鮮度が非常に良いもの、あるいは非常に鮮度が良い状態で冷凍したものでないと、製造過程で身割れが生じるため注意が必要である。前処理ではフィレーにし、中骨とあばら骨を取り除く。

<追加>締めサバ

保存性向上と骨軟化、酸度が鍵

食酢主体の調味液に浸漬

それ以外の小骨は保存中に食酢の効果により軟化するため問題にならない。大きな骨を除去したフィレーは次に塩蔵食酢：砂糖：アミノ酸を15：50：4：0・65の割合で混合してさまさまた。フィレーにしたものが平均的などころ一定量の食塩を塗して一晩冷で、業者の方によりこれにコ



締めサバ(音丸水産ホームページより)

務していた時代、ある市販品の保存試験を行ったところ、半年間放置しても腐敗しなかった。食酢にはこれらに加え、魚臭を抑制する効果とうまみの素である遊離アミノ酸の生成を促す効果があるが、これらについては第2回で述べたので今回は割愛する。

調味液に漬け込む時間も地方によりさまざま。特に長崎県など新鮮なマサバが入手しやすい地域では、調味液に漬け込む時間は比較的短時間で、酢が中まで浸み込まず中心部は生の状態である。すなわち、この地方の締めサバは保存食というよりもむしろ「刺身に味を付けたもの」といった体裁である。長崎県のある業者の方から「締めサバを関東に出荷したところ『中まで酢が浸透しておらず生っぽい』とのクレームがあり、返品されたことがある」と聞いたことがある。

私が好きなのは長崎で作られる生っぽい締めサバ。これに山盛りのネギとシヨウガをのせ、しょうゆを少し垂らして食べる。はじめはネギがジャキジャキするが、かかっているうちにサバの脂が口の中いっぱい広がっていく。

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。

蔵庫で放置、あるいは指先にノンフェキスなどを加えて塩を付けてそれをフィレーの表面になぞるだけといったものなどがある。商品の外観が商品価値を大きく決定付ける締めサバにとって、剥皮もまた重要である。サバには目立ったところには腐敗しにくく小骨も軟化するが、酸味が強すぎて風味に影響を及ぼす。ちなみに、締めサバに一般的に用いられる市販の調味液は、食卓に上る食酢の酸度よりも若干低い程度である。

このように、独立行政法人水産私が長崎県の水産試験場に勤

すり白 動向

既報のように、米国のスケンウタラAシーズンのすり身輸入価格が固ま

漁獲は

ウソズン ケーシー スーパー 上級 横ばい

った。SA、FAの上級品は、前Bシーズンの価格から横ばい。A以下はキロ当たり30〜40円アップしたと言われている。海産シーズンは前、Aシーズンは上級品と中下級品の価格差が是正される、と言

松高 県産水産物

6月8日」とは

【高松】第5回日本さかな検定(愛称・ととけん)が6月8日、全国8会場で一斉に開催される。中四国では唯一、高松市が会場。さめぎ海の幸販売促進協議会は同検定に協力し、試験に合わせ香川県産水産物のPRを