

タコの加工について

飯田 訓之・信太 茂春
船岡 輝幸・橋本 健司

釧路水産試験場は、本年二月七日、私どもにとっては格好の土曜日の休日ではありませんが、浜中漁業協同組合タコ部会の皆様の強い要請を受け、タコの加工技術実技講習会を当場にて開催致しました。もともとタコは本道ではヤナギタコ五千トンを含めて二万一千トン(平成七年度)漁獲され、主産地として

は宗谷支庁、留萌支庁、および渡島支庁の各管内が知られています。釧路支庁管内の漁獲量は五百トンに過ぎず、そのためか、このところ十年間タコに関する技術相談はアフリカ輸入タコの処理に関する相談がいくつもあった程度で、私どもにとっても、本道産タコにお目見えするのは本当にしばらくぶりのことでした。

原料の生タコは講習会に先立ち平成九年十二月中旬に当場へ持ち込まれました。持ち込まれたタコはミズタコと称される雄タコで、大きなもので三十kg近くもある大物でした。早速、部位別歩留りの測定と一般成分の分析および煮ダコの製造を行ない、減多に得られ

ない貴重なデータを得ることができました。一方、煮ダコは脚を一本ずつ真直ぐに伸ばして箱詰めした後凍結し、加工品製造の原料にあてました。

表1 生タコ(オス)の処理歩留り

部位	重量 (Kg)	重量比 (%)
全重量	27.3	100
内臓	4.0	15
口球部	1.0	4
脚部	19.4	71
胴部	2.9	10

表2 ミズダコ(生)の成分

(単位: %)

成分	水分	粗タンパク質	粗脂肪	灰分
ミズダコ	86.0	11.4	0.29	2.16
スルメイカ	81.8	15.6	1.0	1.5

* ミズダコは、オス脚部(皮、吸盤除去)の分析値

生タコの部位別歩留りを表1に示しますが、脚部との胴肉の可食部分が八十一%を占めております。また、一般成分は表2に示しましたが、ミズダコはスルメイカに比べて水分が多く、タンパク質が少ないことが見受けられます。

図1 煮ダコの処理方法

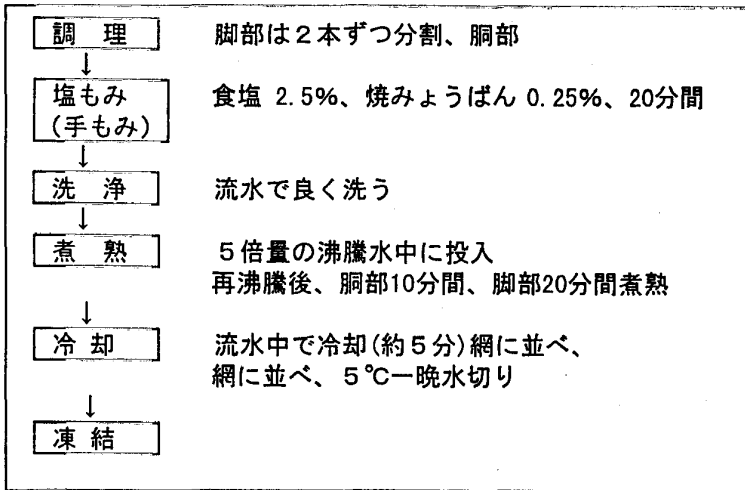
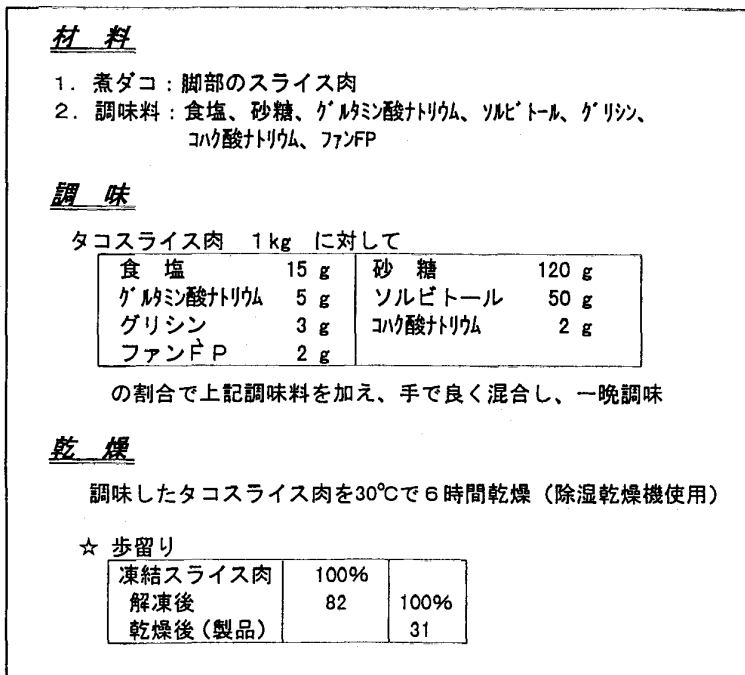


図2 さきいか風調味乾製品の製造法



その他の成分としては、タコヤイカなどの軟体動物はベタインという爽快感のある甘味をもつエキス成分が含まれ、機能的成分として注目されるタウリンというアミノ酸も大量に含まれていることが知られています。

煮ダコの製造は図1によって行いましたが、ポイル歩留りは脚部で八十五%前後で、その

水分含量と塩分はそれぞれ八十三%、一・九%でした。

さて、今回の主テーマである加工品の試作ですが、加工部スタッフは十二月〜年明けの一月にかけて各自、スーパー等の食品売り場を覗き見しながらオリジナルを含めて、タコに八巻ではありませんが頭を絞って八品の試

作品を完成させることができました。試作品は釧路東部地区水産技術普及指導所の手によってタコ部会の方々に届けられ、試食品評を頂きました。その結果、実技講習会での品目は、図2、図3、図4に示す製造法に基づいて作られた、タコさきいか風調味乾製品、くん製品、松前漬けタイプ品の三品目に決定

図3 くん製品の製造法

材 料

1. 煮ダコ：脚部のスライス肉
2. 調味料：食塩、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、ソルビトール、グリシン、コハク酸ナトリウム、ファンFP

調 味

タコスライス肉 1kg に対して

食 塩	15 g	砂 糖	120 g
グルタミン酸ナトリウム	5 g	ソルビトール	50 g
グリシン	3 g	コハク酸ナトリウム	2 g
ファンFP	2 g		

の割合で上記調味料を加え、手で良く混合し、一晚調味

乾 燥

調味したタコスライス肉を30℃で2時間乾燥（除湿乾燥機使用）

くん乾

30℃で2時間くん乾

しました。参考までに今回タコ部会の皆さん
のお眼鏡に叶わなかった品としては、タコ塩
から、タコチップス、タコ入り揚げかまぼこ、
タコ飯ずし、タコはさみ漬けがあったことを
紹介しておきます。もし、本誌に目を通され
た方でタコ加工に関心のある方は当方にご連
絡頂ければいつでも丁寧に指導させて頂き

ます。
なお、二月七日の講習会は参加された方々
には満足して頂き、成功裡に終了しましたが、
後日譚として、二月九日に婦人部の方が再度
おいでになり、タコの松前漬けに挑戦されま
した。作られたタコの松前漬けは計量、ビン
詰め包装して持ち帰られました。同月中旬

図4 松前漬けタイプの製造法

材 料

1. 煮ダコ：脚部のスライス肉
2. かずのこ：塩かずのこを塩抜きしたもの
3. こんぶ：ナガコンブ、ネコアシコンブ、トロロコンブを細切り
4. 調味料：白しょう油、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、みりん

漬 け 込 み

スライス肉 1Kg

↓
調味液 1,000ml

☆調味液 下記の混合調味液を一度煮立て、冷却後使用

白しょう油 2,000ml+みりん 600mlに 砂糖 1 Kgとグルタミン酸ナトリウム 20gを溶かし た液

↓
塩抜きかずのこ 100 g
ナガコンブ 20g、ネコアシコンブ 5g、トロロコンブ 20 gを
加えよく混ぜる

↓
冷蔵庫内で、約3日間熟成

↓
製 品

に札幌市のさっぽろ東急百貨店で開催された
「浜の母さん手作り展」に出品され完売され
たということを聞いております。

