

おいしい塩蔵秋サケをめざして

利用部 千原 裕之・錦織 孝史

はじめに

最近、みなさんは塩サケを食べましたか？
 総務庁の統計によりますと平成八年の塩サケの消費量は、年間で一人平均約七〇〇グラム。切り身にする、だいたい七〜八切れといったところ。昭和六十一年には十二〜十五切れですから、この十年間で塩サケが食卓に並ぶ機会がめっきり減ってきたと言えるでしょう。

この塩サケの主な原料は秋サケです。これは九月頃から十一月頃にかけて主に沿岸定置網によって漁獲されるシロサケのことですが、水揚げされた秋サケのうち、三〜四割を塩蔵品として加工している北海道では、塩サケの消費低迷はとりわけ深刻な問題です。

このような塩サケの消費低迷の背景には、「食の多様化」とか、「グルメ指向」など、消費者ニーズの変化が挙げられますが、塩サケ自体にも原因はないのでしょうか？

すなわち、サケの漁獲量が飛躍的に増大したため、塩サケの製造に以前ほど十分な手間をかけられなくなり、結果的にサケのもつお

いしさを十分に引き出していないからではないでしょうか？

フレックや生サケなど、塩サケ以外のサケ製品の消費量は、サケ全体の漁獲量や輸入量の増加とともに拡大していますから、塩サケの消費も、てこ入れ次第で再び拡大することが期待されます。

そこで、わたしたち銚路水産試験場では、「塩サケのおいしさをより一層アップすることと消費拡大を図る」ことをテーマに、平成九年度からサケの中でも特に問題となっていた「秋サケ」にターゲットを絞り、従来の塩蔵法を再検討し、低コストでしかも食べておいしい、新しい塩蔵法の開発に取り組み始めました。

今回はこの研究の一環として、市販の秋サケ塩蔵品を対象に、塩分や水分、脂肪分などについて調べましたので紹介します。

秋サケの主な塩蔵方法と特徴

秋サケの代表的な塩蔵法には図1のように三種類あります。

このうち、山漬けは「塩引き」とも言われ、一〇〇〇年以上の歴史をもつ伝統的な製法です。その製造方法も各地各様で、塩出し工程を省いたり、漬込みと塩出しの工程を二回繰り返したりと、いろいろなバリエーションがあります。

また、山漬けは手間のかかる製法であるため、他の製品に比べ製品単価が割高になっています。製品1kg当たりの単価で比べますと、新巻や改良山漬けでは五〇〇〜一〇〇〇円程度ですが、山漬けでは五〇〇〇円以上という高価なものもあります。

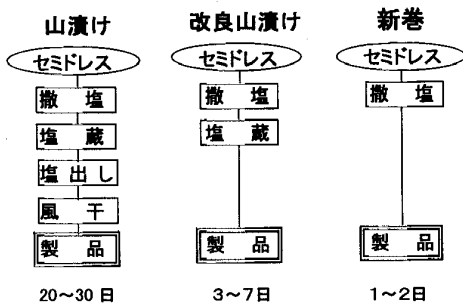


図1 秋サケの代表的な塩蔵法

日数は製造に必要な日数を表す

分析した塩蔵秋サケ

平成八年九月から十二月にかけて、道東地方の加工業者によって製造された山漬け五種

(A社三種、B社二種)、改良山漬け二種(C社一種、D社一種)、新巻二種(C社一種、D社一種)を分析しました。

塩蔵秋サケ製品の成分特性

分析した成分は塩分、水分、粗脂肪、グルタミン酸、イノシン酸です。このうちグルタミン酸とイノシン酸は味の五大要素(甘味、酸味、苦味、塩味、うま味)のうち、うま味に関わる物質で、化学調味料の成分にもなっています。

表1に今回の分析結果をまとめました。山漬けは他の製法に比べ、塩分やグルタミン酸が多い反面、水分やイノシン酸は少ないことがわかりました。

塩蔵秋サケ製品の塩分分布

みなさんの中でも塩サケの切り身を食べた時、腹の肉は塩辛いのに背中肉は塩が利いていない、という経験をされた方も多くはないでしょうか？

こういった切り身の部分ごとの塩分分布を視覚的に表したのが図2です。これによると、腹肉部分ではどの製品でも5%以上という、かなりの高塩分の部分がありました。しかし背肉部分では、山漬けと他の製品とで、如実に異なりました。

すなわち、山漬けでは、塩分は背肉全体に、

まんべんなく浸透していますが、他の製品では表皮に沿って多少浸透している程度でした。好みにもよりますが、一般に食べてちょうど良い塩サケの塩加減は二〜三%とされていますので、山漬けの背肉部分はほぼ理想的な塩梅だと言えるでしょう。

おわりに

今回の試験によって、塩蔵法ごとの製品特性の違いがわかりました。今後はこれらのデータを参考にしながら、より高品質で、なおかつ低コストな塩蔵法の開発に取り組んでいく予定です。

表1 各種秋サケ塩蔵品の成分特性

	山漬け	改良山漬け	新巻	
塩分	1.3~10.2 (3.8)	0.2~1.4 (0.8)	0.0~1.7 (0.8)	%生肉
グルタミン酸	29.6~108.0 (65.2)	21.1~50.9 (33.6)	9.7~62.0 (28.4)	mg/100g生肉
イノシン酸	3.6~160.1 (36.6)	61.3~181.4 (109.3)	149.7~266.1 (235.5)	mg/100g生肉
粗脂肪	0.2~2.6 (1.5)	0.8~3.0 (1.6)	0.3~1.7 (0.7)	%生肉
水分	60.6~73.4 (68.8)	71.4~75.3 (73.1)	72.9~76.8 (74.9)	%生肉

(カッコ内の値は平均値)

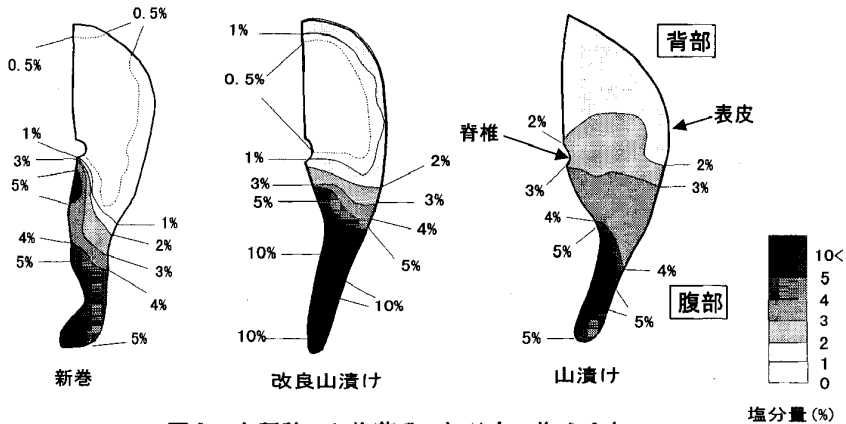


図2 各種秋サケ塩蔵品の切り身の塩分分布