

モミジ子の製造

三 村 英 一

モミジ子はスケトウダラの卵巣を塩蔵したもので、その製造加工は北海道は勿論東北地方までも行われています。製造時期は冬期間で、最盛期は十一月下旬から三月頃までですが、北海道の西海岸では十一月～二月、東海岸では十二月～三月頃に卵質が最も良く、南の地区ほど一般に成熟の進行が早い。

一、原魚の処理と採卵

原魚を凍結するとモミジ子製品の肉締が悪く、また鮮度が悪いとタン汁がついたりして品質の低下が著しい。

魚体を裁割して採卵するには、魚体の利用法により処理法が異なるか、いずれの場合も卵には傷付かぬ様に特に注意して下さい。小穴でもあると製造工程中に卵粒が抜けて穴が大きくなり、切れ子となりやすい。

二、生子の分類と撰別

採卵した生卵は、成熟度合によつて次のようにわけて処理して下さい。

未熟子 卵粒が小さく、黄色が濃く、皮が厚く、製品後は褪色しやすい。採卵歩留は、メス魚体重量の五～八%位であり、水

分含有量は七五～八十%位です。

成卵 卵粒もととのつて不透明卵が卵裏に充滿し、卵膜は薄いが全体に弾力性がある。採卵歩留は、メス魚体重量の十～十六%前後が最もよく、水分含有量は六十一～六五%位です。

過熟卵 不透明卵と透明卵の卵粒が混じ、卵裏は水分が多いため弾力性にかける。放卵期には殆んどが透明卵の時もある。採卵歩留は、メス魚体重量の二十～二五%以上の時もあり、水分含有量では七五～九十%以上のこともある。

(メス、オス混合原料魚の採卵歩留では、上記数字の $1/2$ 位である。)

三、洗 滌

生子卵には粘液質や油、内臓汚物などが付着し、卵の悪変ばかりでなく塩漬時の添加物の浸透脱水を阻害し、着色のムラなどを生ぜしめるので、これを防止するために、衛生的な面からも洗滌は充分行ふ必要がある。又冬期間のため卵の温度が低く、塩の浸透力が弱まるので、卵の温度を上げ

塩の浸透作用を向上させるためにも必要です。

四、塩 漬

生子の成熟度合によつて塩蔵方法や用塩量、塩漬時間などが異なります。着色用の公用色素は赤色、黄色を水に溶解又は塩に混合して用い、その使用量は生子重量に対し薄色では〇、〇二%、中間色〇、〇三%～〇、〇四%、濃厚色では〇、〇六～〇、〇一%位です。塩漬中には、時々手返し又は樽移しを行い着色のむらを防ぎます。この手返し操作は、塩漬後三時間位の間に五回ほど行います。塩漬時間があまり長いと、卵に水が吸収されて製品がべたつき、品質の低下が著しくなります。

五、生子の成熟度合と用塩量並びに塩漬時間

卵別	生卵水分	用塩量	卵重	注入水量	歩留卵重
未熟	五八	二五	〇	八二	八八
成子	六〇	二〇	二五	六八	二〇
過熟	七五	二〇	二五	二〇	八〇

以上の数字は加工環境の条件によつて異なります。

六、整形水切

塩漬したものは直ちに水洗し、層卵などの付着したものを洗い落します。そのまま放置しますと密着して離れにくくなり外観

を著しく損します。

塩漬後の卵の肉質は、塩により塩変性がおこり凝固するのですみやかに形も整えなければ、色沢や外形の見劣りがしますので、卵の軟いうち整形を行つて下さい。

整形したものは竹スダレ上に形の崩れない様に卵を互に密着させて水切を行います。

塩漬直後の卵は卵の径の $2/3$ 位は白色の不透明となり中央部は透明の卵ですが、水切二四時間後には塩の浸透によつて不透明の白色卵となり、卵も完全に固まります。

七、製品の成分

生卵の状態や処理法によつて異なりますが、製品の水分と塩分は概ね次の通りです。

製品位	水分(%)	塩分(%)
一等検	五八～六〇	五〇～七五
二等検	六〇～六四	五五～九〇
三等検	六四～七〇	六〇～九五
四等検	七〇～七五	七〇～二一〇

八、樽又は缶詰

水切りした製品は樽又は箱に詰めるが、卵粒の附着に注意し、子フリ穴が中央になる様に卵の形を整えて詰めます。

この時笹の葉を使用すると、製品の外觀を良くするだけでなく、変質防止にも有効ですから是非使用することをおすすめしけす。

〔普及員だより〕

かにかご漁業に思う

広尾地区水産業改良普及員

黒 滝 生

四十二年も終り、いよいよ新しい年が始まったが、例年のことながらこの時期になると「今年こそは、あの問題も手掛けたい、この仕事も目鼻をつけたい」といろいろ盛り沢山の希望と思案に聴けるのが人情である。

私も当地区に普及員として赴任してから三年、今度四回目の「今こそは」を迎えることになる。そこで広尾地区漁業のなかで重要種であり、いま大きな曲り角にきていると思われるかにかご漁業について考えてみることにした。

広尾地方におけるケガニ漁業は、従来刺網によつて漁獲されていたのであるが、昭和三十二年に網走地方で操業の籠網の導入によつて、ケガニが沿岸に密集する十二月～三月の冬場の漁業としてクローズアップされ、逐年操業数が増加し、三十五年からは名実共に極めて依存度の高い漁業に発展している。

三十八～四十年、三ヶ年平均の操業数は二トン～十トンまでの漁船百十隻にのぼり、漁獲量は千九百トン、金額にして一億七千二百万円に達し、一隻平均百五十二万円と安定度の高い漁業の一つとされていた。

しかし昨四十一年には急激な生産減となり、その量は三ヶ年平均に比較して十八%の僅か三百五十トンにとどまり、本漁期もな同程度の生産量より見込めないのではないかと、いう極めて憂慮される状態にある。

十勝地方においては本格的操業に入るにあつてはオホーツク海域における如きケガニ資源の枯渇を来たすことのないようにと、行政の適切な指導もあり、漁業者自身の資源保護に対する意識の高揚と相俟つて、組合に自主的な取締員組織を作り、漁業調整規則で定められた雌ガニ、甲長八センチ以下の稚ガニは勿論、脱皮ガニの総べてを捕獲した場合はすみやかに放流することを励行してこれが保護に努める一方、未知のケガニの生態をつかもうと三十六年から毎年青少年グループが中心となつて、標識放流を実施するなど漁業者の資源保護に対する積極性がうかがえる。

しかし一方では、青森県を根拠とする沖合底びきにより、かにかご漁期前のケガニが沖合から沿岸に移動している時期に大小かまわず漁獲しており、四十年においてはその量が実に二千八百トンにも及んだ。これは沿岸の