

水産加工シリーズ

ホタテガイ稚貝の有効利用について

キーワード：ホタテガイ稚貝、加工品

はじめに

ホタテガイ漁業は地まき放流による栽培漁業が主にオホーツク海沿岸で、また、耳吊りによる養殖が主に噴火湾沿岸で行われており、その生産量も近年では40万トンを超え、北海道の基幹漁業のひとつとなっています。ホタテガイ漁業者は、浮遊幼生の天然採苗と中間育成を行って、成長した稚貝を計画的に放流したり、育成かごに入れます。ここで稚貝がすべて成貝育成に使用されればよいのですが、安全を見込んで必要数よりも多めに準備されることが多いため、すべての稚貝が当初の目的どおりに利用されないこともあります。この余剰貝の有効な利用方法を見出せば、余剰貝を加工原料として新たに活用することが期待できます。このような考えから、釧路水試ではホタテガイ稚貝（以下、ホタテ稚貝とする）を原料とした加工品をいくつか試作しました。今回はその試作品の製造方法などについてご紹介します。

ホタテ稚貝を原料とした試作品

試作品は①調味干し、②燻油漬け、③佃煮、④即席味噌汁用ペーストの4種類で、これらの製造方法は図1および2に示したとおりです。なお、ウロが気になる場合はボイルむき身とした状態で、ハサミ等を用いて取り除きます。

①調味干し

ホタテ稚貝をその重量に対する5倍量のお湯で5分間ボイルします。ボイル後、水切り・冷却（自然冷却）し、殻を取り除いてむき身とします。図

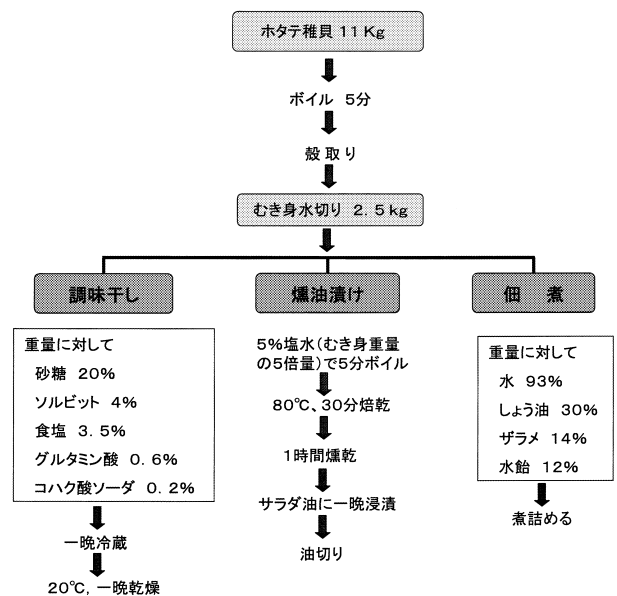


図1 ホタテ稚貝を原料とした調味干し・燻油漬け・佃煮の製造工程

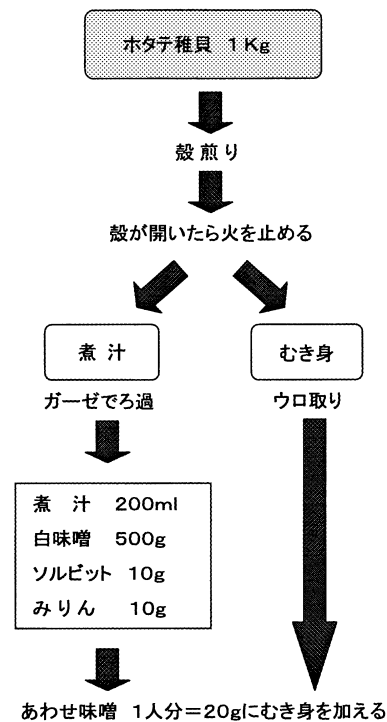


図2 ホタテ稚貝を原料とした即席味噌汁ペーストの製造工程

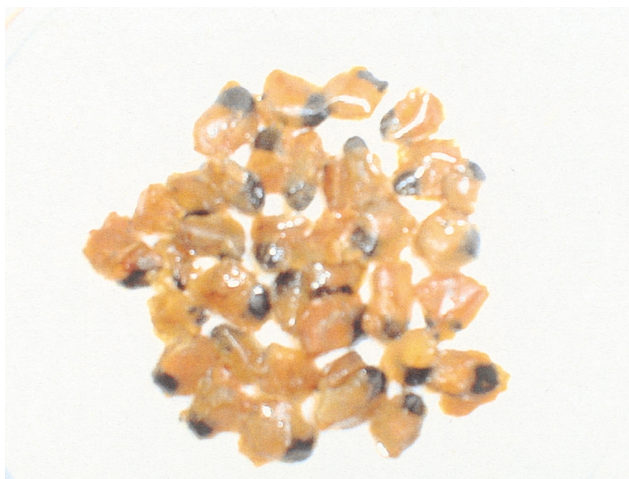


図3 ホタテ稚貝調味干し(簡易殺菌)

1ではホタテ稚貝11kgからボイルされたむき身が2.5kg得られました。このむき身のおよそ800gを調味干し試作原料としました。むき身重量に対して、砂糖20%、ソルビット4%、食塩3.5%、グルタミン酸ナトリウム0.6%、コハク酸ナトリウム0.2%を添加し、ボイルむき身によくなじむよう混合します。これを一晩5℃で冷蔵した後、今度は20℃でもう一晩乾燥します。乾燥してできあがったホタテ稚貝調味干しを真空包装し、袋ごと85℃、15分間ボイルして簡易殺菌します。図3に簡易殺菌後のホタテ稚貝調味干しを示しました。



図4 ホタテ稚貝燻油漬け(簡易殺菌)

②燻油漬け

①調味干しの試作で用意したむき身のおよそ800gを燻油漬け試作原料としました。むき身その重量の5倍量(ここではおよそ4リットル)の

5%食塩水で5分間ボイルします。ボイル後、水切りしたものを80℃で30分間焙乾し、その後さらに1時間燻乾します。これをサラダ油に一晩浸漬した後、油切りを行います。次にこれを真空包装し、袋ごと85℃、15分間ボイルして簡易殺菌します。図4に簡易殺菌後のホタテ稚貝燻油漬けを示しました。

③佃煮

①調味干しの試作で用意したむき身のおよそ800gを佃煮試作原料としました。むき身を鍋に入れ、この鍋に水をむき身重量に対して93%、同様に醤油30%、ザラメ14%、水飴12%になるよう計量して加えます。この鍋を火にかけ、焦げ付かないようによくかき混ぜながら煮詰めます。煮詰めたものは室温になるまで冷ました後、真空包装して袋ごと85℃、15分間ボイルして簡易殺菌します。

④即席味噌汁用ペースト

大きめの鍋にホタテ稚貝1kgを計量し、何も加えずに火にかけて煎ります。加熱されて貝殻が開いたところで火を止めます。このとき鍋の底には、ホタテ稚貝から流出したドリップが約200ml溜まった状態になります。このドリップはうま味を含んでいるのでエキスとして利用します。鍋から貝殻や貝殻よりはずれたむき身を取り出した後、ガーゼを使ってドリップをろ過します。このとき、砂や貝殻の破片が入らないよう、鍋をゆっくり傾斜させながらドリップをガーゼに移すのがコツです。鍋から取り出したむき身はウロが付いたままなので、ハサミを使ってむき身からウロを切り離します。次に、先ほどろ過したドリップ200mlに白味噌500g、ソルビット10g、みりん10gを加え、よく混合してあわせ味噌を作ります。このあわせ味噌20gに対してウロを取り除いたむき身を6個加えると、1人分の即席味噌汁用ペーストができあがります。なお、常温での腐敗防止のためには事前にホタテ稚貝むき身をレトルト殺菌したり、

むき身を含んだあわせ味噌を加熱殺菌することなどが不可欠となりますので、詳細についてはご相談下さい。

おわりに

これらの試作品については、平成15年度羅臼町水産加工振興協会通常総会において協会の皆さんに試食をお願いしました。その結果、「稚貝を原料としているが、予想以上にホタテの風味が感

じられる」などの意見をいただきました。スーパーマーケットの鮮魚売り場でホタテ稚貝を見かけることがありますが、その大部分は味噌汁の具として利用されているのではないかと推測されます。ここにあげた調味干しや佃煮はご家庭でも簡単に作ることができますので、一度挑戦されてはいかがでしょうか。ホタテ稚貝の新しいおいしさを発見してみてください。

(北川雅彦 釧路水試利用部 報文番号B2251)

各水試発トピックス

ホタテ貝殻混入人工礁に着生する海藻類の生産性に関する受託研究の開始

釧路工業株式会社（本社釧路市）が、コンクリートにホタテ貝殻を一定量配合した材質を開発しました。釧路水試ではそれを藻礁として活用できるかどうかについての研究を委託され、「ホタテ貝殻混入型人工礁に関する研究（受託）」を本年度から開始しました。

本事業は形・寸法・重さが同じであるホタテ貝殻混入型人工礁とコンクリート人工礁を各1基、厚岸町前浜に投入して、海藻類の植生の経年変化を把握するとともに、特にコンブ類の着生と生産性について色々な角度から検討することを目的としており、平成20年度までの5年間の予定で実施

します。

本事業では、1)人工礁（試験礁、対照礁）の設置状況の調査、2)人工礁設置場所とその周辺に生育する海藻類の水深別の種類と現存量の調査、3)人工礁設置場所の時期別年別環境調査、4)人工礁上における海藻類の植生の経年変化の調査、5)人工礁上におけるコンブの生産性の経年変化の調査、6)人工礁で生産されたコンブの品質とその経年変化の調査などを行うことにより、ホタテ貝殻混入型人工礁のコンブ礁としての可能性を評価したいと考えています。

(釧路水試 資源増殖部 阿部英治)

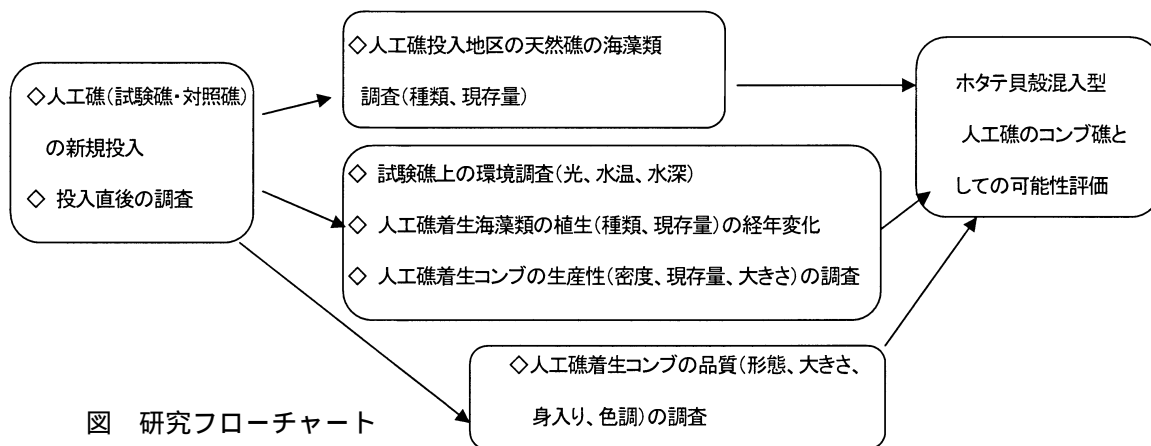


図 研究フローチャート