

エゾワスレ貝の加工

加工部

くん、くん油漬、酒粕漬と貝柱のショートニング油混合物およびくん油漬である。表一に各部位の組成比を生とボイル脱殻した時の結果を示した。

原貝処理

塩辛加工以外の原料には沸とう水でボイル脱殻後、貝柱と斧足筋のみを取り出し、後者は卵巣の混入を防ぐため、包丁でひらき、薄い食塩水でよく洗浄した。これらを使用時までにマイナス三十五度に凍結保管した。

製法の概要

④ 塩辛は生むき身から斧足筋のみを取り出し、薄い食塩水でよく洗浄し、適当な大きさに切る。それに七割の食塩と適当量のきざみ南蛮を加えよく混合する。低温に保管し、時折かくはんする。

⑤ 斧足筋の温くん

むき身—二番煮(五割食塩水、再沸とう五分、放冷)—風乾(四十度、一時間)—くん乾(三十度から六十度迄二時間、低温にて一晚あん蒸)—成型—真空包装—加熱殺菌—製品。

⑥ 調味温くん

⑤の二番煮まで同様—調味液漬(七割砂糖、五割食塩、〇・一割グルタミン酸ソーダ液に一昼夜浸漬)以後⑥と同様。

⑦ くん油漬

⑤のくん乾まで同様—油浸漬(サラダ油に一昼夜室温にて浸漬、油切り)以後⑦と同様。

⑧ 酒粕漬

⑥の二番煮まで同様—調味粕漬込(酒粕に食塩二割、砂糖二・五割、グルタミン酸ソーダ一・五割、みりん六・五割を混合した調味粕をガーゼでおおった貝の上下にぬりつけ、

エゾワスレ貝 (*Callista brevisiphonata* Carpenter 1865) は殻長十センチメートルぐらいで厚く、一個四百グラムもある。俗称大アサリといわれる二枚貝で、比較的浅い、本州北部・北海道・千島・樺太・沿海州・オホーツク海の潮間帯下より三十メートルまでの砂底に分布する。(内山充他食中毒・波部忠重他原色世界貝類図鑑)。ホッキガイに似ている。この貝はグリシンベタインやコリンによるコリン作動性でアレルギー誘因物質による中毒症状を起すといわれ、あまり食用に供されていなかった。しかしこの毒素は卵巣に局在しているため、調理の際、充分に注意することにより、事故を回避することができる。北海道野付郡別海町の野付漁協では、ホッキガイの混獲により水揚げされるものを自家消費している。斧足筋は生の時は明るい橙色でさしみにすると淡白で美味であるが、加熱するとホッキガイと違い茶褐色に変色する。漁協では、適当な加工品ができれば年間五十トンの原料は供給できるといっている。

当水試で乾製品を中心に簡易な加工品を試作したので、その方法と歩留などを紹介する。試作したのは斧足筋の塩辛、温くん、調味温

表1 エゾワスレ貝の部位別組成比

部 位	生 原 料 (%)	ボイル(沸とう水9分) (%)
原 貝	100	100
殼	50.4	50.5
軟 体 部	30.8	23.0
軟体部内訳		
斧 足 筋	12.8 (41.6)	10.9 (47.4)
貝 柱	2.6 (8.4)	3.0 (13.0)
外とう膜	6.8 (22.1)	4.2 (18.3)
不可食部	8.6 (27.9)	4.9 (21.3)

() は軟体部を100とした場合の割合

低温にて保管)以後①と同様。

①貝柱のショートニング油混合

むき身貝柱—二番煮(三%食塩水、再沸とう後七分間)—ほぐし身(貝柱を手でできるだけ細かくほぐす)—くん乾(四十〜六十度一時間、その後低温にて一晚あん蒸)—油混合(ショートニングを三八・五%、温湯で溶かし、ほぐし身によく混合)—加熱(百二十度、三十分間)—包装。

②貝柱のくん油漬

二番煮を三%食塩水、再沸とう七分間以外は①と同じ。

表二に塩辛と酒粕漬を除いた製品の工程の歩留りを示した。

試食の結果、この貝そのものに旨味が少ないため調味を上手にしなければ、そしゃく後間もなく味けのないものになる。また煮熟によって身締りが強く歯切れが悪くなる傾向にあった。しかし酒粕漬は柔らかく歯切れも良かったし、充分に塩なれした塩辛は美味であった。貝柱を原料とした製品はホタテの類似品と異なり、筋束がはがれずらく、歯間に挟まり、何らかの工夫を施さなければ加工には不向きと思われた。

以上現在市場には出廻っていない、エゾワスレ貝の簡易な加工を試み、その適性をみたところ、大多数の人の好みに合うまでにはさらにいろいろな加工条件(例えば加熱混合時間、くん干時間、調味法など)を検討する必要がある。

表2 エゾワスレ貝加工工程中の歩留

工 程	斧 足 筋			貝 柱	
	温くん	くん油漬	調味温くん(%)	ショートニング油混合物	くん油漬(%)
原 料		100 (10.9)		100 (3.0)	
2 番 煮		68.7 (7.5)		70.2 (2.1)	
漬 込			81.5 (8.9)		
風 干		51.5 (5.6)		54.9 (1.6)	62.8 (1.9)
く 干		48.9 (5.3)		52.9 (1.6)	52.6 (1.6)
成 型		42.9 (4.7)	54.9 (6.0)		
油 浸 漬		44.6 (4.9)	51.5 (5.6)		58.2 (1.7)
ショ ー ト ニ ン グ 油 混 合				73.2 (2.2)	
製 品	42.9 (4.7)	44.6 (4.9)	51.5 (5.6)	73.2 (2.2)	58.2 (1.7)

() は原貝からの歩留