

凍乾すけとうたら(明太)について

加工部 鳥谷部 憲男

家の軒下に宙づりにされて越冬した凍乾すけとうたらは子供の頃、よく「おやつ」(主食がわりになつた時代もあつたようでしたが)にもらい、金槌ではたき皮をむしりとりがら食べたあの淡泊な味は懐かしいもので、浜つ子育ちの者ですとだれもおいしく感じた味であつたと思います。

このスケトウタラは近年北転船の増加や漁船が大型化してきたことなどによつて、漁業基地網路の漁獲量は急激に伸びて総漁獲量の40%をも占めるまでになり、寒風のきびしい冬漁を「ひとり占め」にしています。

知つてのとおりスケトウタラは、他の魚にくらべて水分が多く、脂肪が著しく少ない、また凍結したものですと、スポンジのように変性し易いと云う性質がありますが、肉質の特徴を上手に利用、改良して凍乾品、塩乾品、

塩蔵品や冷凍すりみなどの一次加工品の他に一般に高次加工品と云われるかまぼこや調味加工品に利用されている貴重な魚です。急増するスケトウタラの需要を伸ばそうと、地元水産業界の協力を得まして凍乾すけとうたら(凍乾後、剥皮したもの)を試作しながら、高次加工向けの素材としての販路拡大をねらひに、比較的なじみが薄いと思われる広島地方に送つて品評と需要の見透しを聴いてみました。加工品は無塩(水晒し100時間)のもの、薄塩(水晒し85時間後、ボーメ4度の塩水に15時間漬込み)の2種で漁体の切断

面は氷結晶の跡と見られる小孔も比較的大きく、云わゆるスポンジ化しており魚体の型が丸味を帯びた品となつたものでした。

品評の結果ですと、①つくだに、そぼろ、茶漬けなどの大衆向け加工品にむく。②資源

的、價格的に安定されると大量消化も期待できる。との明るい需要見透しのようですが、品質の点で油焼けの防止や魚体処理時には完全に汚物などを除去して一層きれいに仕上げること、また、新製品の開発などの要望がありました。

凍乾すけとうたらは、冬期の寒冷気温を利用して魚体を乾燥するもので、スケトウタラの特徴である肉質のスポンジ化をはかり繊維質に変えたものであつて品質の良否は、水漬時間や納屋場の選定、凍結状態などに左右されますので、需要者が満足できるような品質にするために製法の改良をはかつて利用度の広い凍乾品にしたいと考えます。

スケトウタラの需要を拡大せようと地元水産業界は、冷凍品や缶詰などに、また家庭の総菜にと試食会や料理講習会を開いて積極的に活動しております。スケトウタラは臭やクセがなく色々な調味ができる非常に扱い易い魚です。又栄養的にも価値の高いものであるので多く食べるよう心掛けましょう。