

オホーツクサーモンの山漬け製造マニュアル

原料

- ・北海道産カラフトマス。
- ・漁期前半の脂肪含量が高い、大型のオスが望ましい。

前処理

- ・エラ、内臓、メフンを丁寧に除去する。
- ・冷凍保管は油焼け防止のため、グレーズ処理する。

塩蔵

- ・魚体重量の30%の塩で4日間以上行う。
- ・塩蔵途中で上下の魚を手返すする。
- ・重しは魚体重量の30%を目安とする。
- ・塩蔵温度は10℃以下とする。

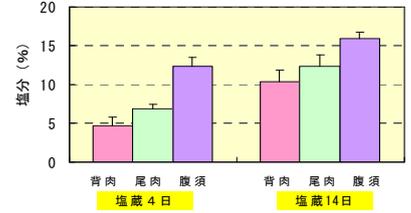
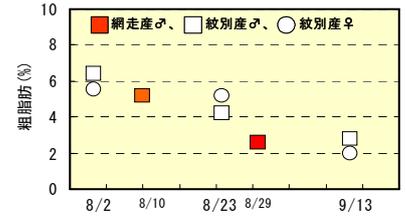


図2 塩蔵日数の違いによる塩蔵後の各部位の塩分



写真1 エラ蓋内の塩漬



写真2 腹腔内の塩漬



写真3 漬け込み後の止め塩



写真4 塩蔵熟成

塩抜き

- ・用水量は魚体重量の5倍量を目安とし、1日に2回(朝・夕)換水する。
- ・塩抜きは、塩蔵日数に応じて1~3日間行う。
- ・水温は5℃以下が望ましい。



【方法】 魚体をよく水洗いします。
写真5 塩蔵後の魚体洗浄



【方法】 1タンクの場合、100尾程度が目安です
写真6 塩抜き

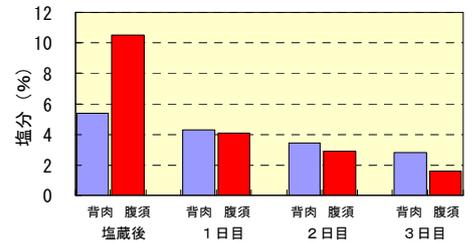


図3 塩抜き日数による各部位の塩分変化

風乾

- ・風乾は3~14日間を目安とする。
- ・風乾温度は10℃以下で行う。



【方法】 魚体が重ならないように並べて風乾します。
写真7 風乾



【方法】 乾燥が過度にならないように微風を心掛けます。
写真8 風乾風景



図4 風乾日数による各部位の水分変化

包装

- ・油焼け防止のため、真空包装もしくは酸素吸収剤を使用する。
- ・長期保管は冷凍する。



写真9 風乾後の山漬け



写真10 真空包装

山漬け

表1 山漬けの成分

水分	68.9%
たん白質	23.0%
脂肪	5.1%
塩分	3.1%