



地方独立行政法人  
北海道立総合研究機構

# 一夜干し 製造マニュアル (ホッケ)



北海道立総合研究機構  
水産研究本部  
釧路水産試験場 加工利用部

## まえがき

水産物の一夜干しは、本道の水産加工業において重要な品目の一つであり、特にホッケとシシャモの一夜干しは、北海道を代表する水産加工品といえます。このため、安定した品質の一夜干しを製造していくことは、水産加工に携わる皆様や消費者の皆様にとりまして重要なことと考えます。

一夜干しの品質は、原料処理や乾燥方法など製造工程のさまざまな要因から影響を受けます。しかし、この点について詳しい検討が不十分であり、科学的な指標を用いて客観的に評価することが必要と考えました。

釧路水産試験場では、平成19年度より3年間、一夜干し製造技術の合理化・高度化や、製品の差別化などを図るため、一夜干し製造技術の高度化に関する研究に取り組んで参りました。

今般、この研究で得られた成果および、道内の水産加工業を営まれる皆様から寄せられました情報をもとに、「一夜干し製造マニュアル(ホッケとシシャモ)」としてとりまとめた次第です。

このマニュアルが一夜干しの製造に携わる皆様や、一夜干し製造に興味のある皆さまに活用され、品質の向上や改良の一助になることを願いたします。

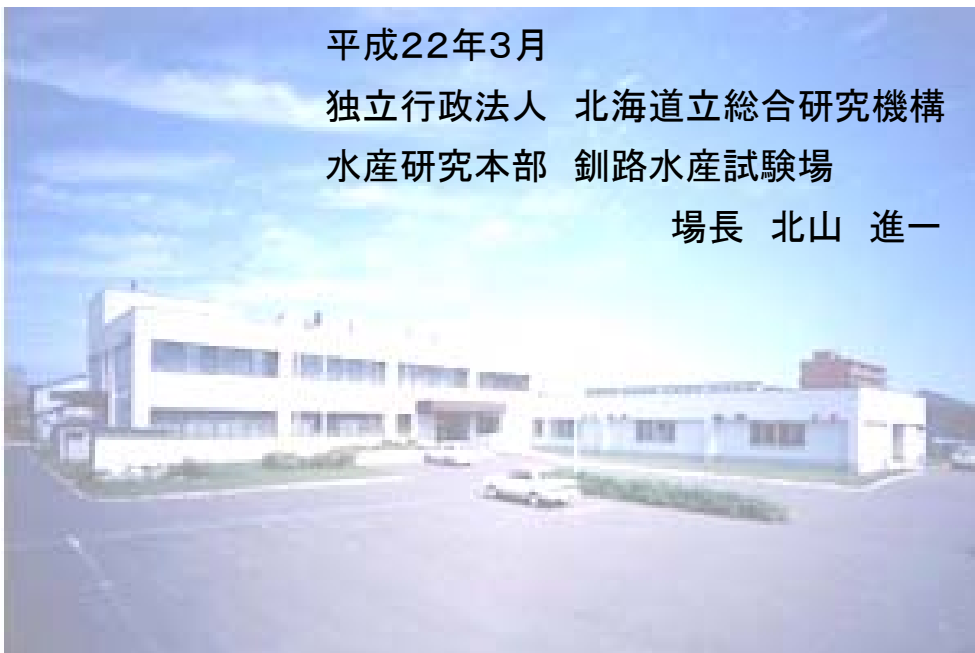
なお、本研究は道内の多くの水産加工業者の協力を得て行われましたことを申し添えます。

平成22年3月

独立行政法人 北海道立総合研究機構

水産研究本部 釧路水産試験場

場長 北山 進一



# 目次

## ○ 本マニュアルについて

乾燥方法別の仕上がり例（写真）・・・・・・・・・・ P2

## ○ 一夜干しの製造方法

製造方法の概要・・・・・・・・・・ P3

濃い色調の一夜干しの製造方法・・・・・・・・・・ P4

薄い色調の生に近い一夜干しの製造方法・・・・・・・・・・ P5

## ○ 製造条件と製品の色調について（まとめ）

原料の種類、乾燥方法と一夜干しの仕上がりについて・・・・・・・・ P6

# 乾燥方法別の仕上がり例(写真)

機械乾燥20℃(6時間)

やや薄い色



冷凍

レシピ:p3

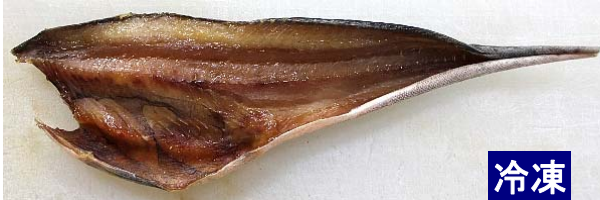


生鮮

レシピ:p3

天日乾燥(30時間)

濃い色



冷凍

レシピ:p4

機械乾燥30℃(30時間)

濃い色

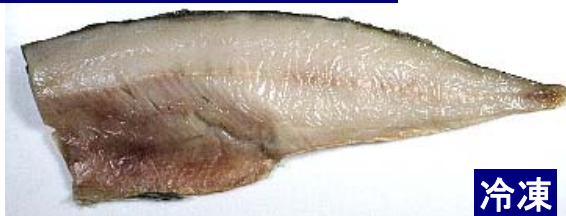


冷凍

レシピ:p4

脱水シート乾燥(48時間)

薄い色



冷凍

レシピ:p5



生鮮

レシピ:p5

# 一般的なホッケ一夜干しの製造方法

## 製造工程

原料

裁割

塩漬け

乾燥と  
あんじょう

製品

仕上がり例：歩留り 75%  
水分 69%  
塩分 2.0%  
b\*値（黄色の強さ） 13

## 製造上のキーポイント

背開き後、内臓と黒皮を除去し、洗浄する。

立て塩漬け（推奨）：色上がりが良く、魚臭も少ない。  
浸漬温度：5℃  
浸漬時間：下記表参照。製品塩分1.0～1.8%程度。

塩水濃度	浸漬時間
5%	30～60分
10%	10分以下
20%	10分未満

乾燥条件：20℃、6時間乾燥  
あんじょう条件：冷暗所（5℃）で一夜

冷凍保存（推奨）：-25℃以下

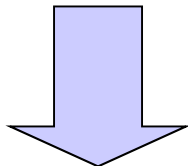
冷蔵保存：

保存温度	-3℃	1℃	5℃
品質保持期限	13-22日	8-12日	5-8日

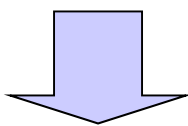
# 濃い色調のホッケ一夜干しの製造方法

## 製造工程

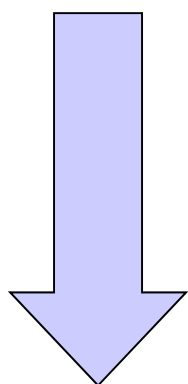
原料



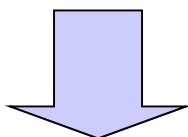
裁割



塩漬け



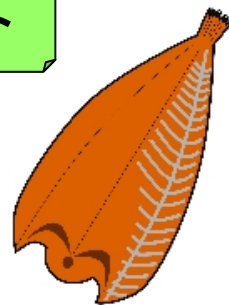
乾燥と  
あんじょう



製品

## 製造上のキーポイント

道内産の冷凍ホッケを低温で解凍する。



背開き後、内臓と黒皮を除去し、洗浄する。

立て塩漬け（推奨）：色上がりが良く、魚臭も少ない。  
浸漬温度：5℃  
浸漬時間：下記表参照。製品塩分1.0～1.8%程度。

塩水濃度	浸漬時間
5%	30～60分
10%	10分以下
20%	10分未満

乾燥条件：天日または30℃の乾燥庫、6時間乾燥  
あんじょう条件：冷暗所（5℃）で一夜  
歩留りが75%にならない時は、  
あんじょうを行い、翌日再び乾燥

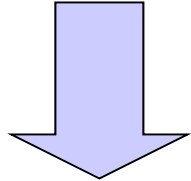
仕上がり例：歩留り 75%  
水分 60%  
塩分 2.5%  
b\*値（黄色の強さ） 21



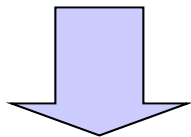
# 薄い色調の生に近いホッケー夜干しの製造方法

## 製造工程

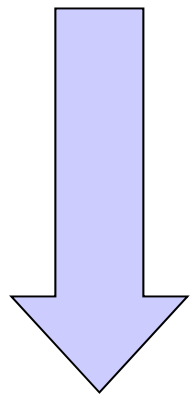
原料



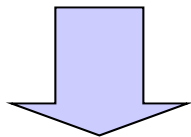
裁割



塩漬け



乾燥



製品

## 製造上のキーポイント

道内産の生鮮ホッケを冷凍せずに使用する。

冷凍原料では、魚肉の透明感が失われる。

背開き後、内臓と黒皮を除去し、洗浄する。

立て塩漬け（推奨）：色上がりが良く、魚臭も少ない。

浸漬温度：5℃

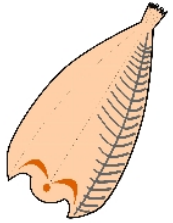
浸漬時間：下記表参照。製品塩分1.0～1.8%程度。

塩水濃度	浸漬時間
5%	30-60分
10%	10分以下
20%	10分未満

乾燥条件：脱水シートに挟む、48時間乾燥

保管条件：冷暗所（5℃）

仕上がり例：歩留り 88%  
水分 65%  
塩分 2.2%  
b\*値（黄色の強さ） 9



## ＜ホッケ＞

### 原料の種類、乾燥方法と一夜干しの仕上がりについて

1. 冷凍原料では、濃い色調の一夜干しに仕上げることができます。
2. 生鮮原料では、薄い色調の一夜干しに仕上げることができます。
3. 天日乾燥では、機械乾燥(乾燥温度 20℃)よりも濃い色調の一夜干しに仕上げることができます。
4. 脱水シート乾燥では、機械乾燥よりも薄い色調の一夜干しに仕上げることができます。特に、生鮮原料からは、生に近い一夜干しが製造できます。

なお、ホッケ一夜干し製造についての具体的データおよびQ&Aを、マリンネットホームページの「水産加工試験研究成果情報」に「一夜干し製造マニュアル Q&A (ホッケとシシャモ)」として掲載しています。

ホームページアドレス <http://www.fishexp.hro.or.jp>



## 連絡先

〒085-0027

北海道釧路市仲浜町4番25号

釧路水産試験場分庁舎

TEL 0154-24-7083