

加工残滓を利用した魚醤油の試作

加世田農林水産事務所

1 目的

南さつま漁協野間池地区では小型底曳網漁業が営まれヒゲナガエビやアオメエソが漁獲され頭部、内臓除去等が行われているが、その際に発生する加工残滓は廃棄処分されている。

そのため、最近、各地で行われている加工残滓を利用した魚醤油の試作品づくりに南さつま漁協女性部が取組み未利用資源の有効活用の可能性をさぐるとともに加工技術の向上を図る。

2 事業の内容

水産技術開発センターの指導により研修会の開催や魚醤油の試作品づくりに南さつま漁協の施設を利用し女性部や漁協の職員が取組んだ。

(1) 事前計画協議

8月30日に女性部、漁協と実施メンバー、加工場の確保、作業手順・スケジュール、原料、資材の確保について協議。

(2) 研修会及び仕込み

9月21日に水産技術開発センター安全食品部の研究員を講師に基礎的な事項について研修し、その後、ヒゲナガエビ（頭部、損物）、アオメエソ（残滓）の仕込み作業を行った。

ヒゲナガエビ等は煮熟しアオメエソはミンチ切りした。

(3) 醗酵・熟成

平成18年9月21日から平成19年3月1日まで漁協の加工施設で加工原料を仕込んだタルを常温下で定期的に攪拌し、原料を醗酵・熟成させた。なお、最初の1週間は毎日1回以降は週1回攪拌し醗酵・熟成を促進させた。

(4) 絞り、ろ過及びビン詰め作業

平成19年3月1日から熟成した原料を袋に入れ絞り込んだ。

3月19日に絞り込んだ魚醤油をろ過後、火入れし瓶詰めした。

・ろ過：絞り出した原料を1晩自然ろ過した。

・火入れ：麴による発酵を止めるため直火90℃で15～20分間湯煎した。

・瓶詰め：火入れ後、冷却し瓶詰めした。

3 方法及び結果

(1) 原材料等

・原材料 ヒゲナガエビ（頭部、傷物等）10kg アオメエソ（残滓）10kg

・麴（原料×40%）それぞれ4kg

・水（原料×50%）それぞれ5ℓ

・塩（原料+麴+水×15%）それぞれ2.85kg

(2) 製品

・ろ過後の製品 ヒゲナガエビ 10ℓ アオメエソ 10ℓ

(3) 所見

漁協女性部ではのり佃煮、塩干品、イカ塩辛等の加工に取り組んできたが、熟練を要し、難しいと思われた魚醤油の試作づくりが成功し、今後の活動の励みになるとともに南さつま市野間池地域の新しい特産品づくりに繋がると思われる。



【研修】



【エビの調理】



【アオメエソのミンチ】



【仕込み状況】



【火入れ】



【ろ過】