

昭和34年度夏季公開講座要旨

水産加工食品について

短食二ノ一 国 広 祥 子

講師 大阪府大助教授 農博 向 井 克 憲

我国の食糧消費状況は諸外国と比して水産食糧の消費が大なることは特色の一つである。而しこれらの加工食品、即ち水産加工食品は未だ利用される余地がある。現在総漁獲高の6割以上が加工されているのである。

人間の評価の仕方にも種々あつて、人間を物質として評価した場合、即ち人間を化学的に分析した時の価値、食品の価値、機械的価値 etc, 同様にあらゆる物質を種々の評価面からみて、その物質が最大の価値を現わす様にその利用方法を考えねばならない。

水産物は主として食用品、飼料、魚油、肥料etc. に使用されているが、食用としての利用は其の大部分を占めている。特に我々日本国民は蛋白及び脂肪の給源はほとんど魚類にたよつていふ現状を見ても、日常生活において水産食品が如何に重要な役割を果しているかが理解出来るだろう。これら、水産食品と云つても、生のま食用に供されるものは一部分で、大部分は加工品の形で利用されている事を忘れてはならない。それではどの様に加工されているか、と云うと、生産量の多い順は次の通りである。

1. 練製品
2. 冷凍
3. 煮干
4. 素干
5. 塩干
6. 燻製

次にその加工法について簡単に述べてみよう。

1. **練製品** 年間生産額約 43.4万屯 例、かまぼこ、あげかまぼこ、やき竹輪 fishpaste, フイツシュソーセージetc.,

原料：かまぼこ、ちくわ等は一種の廃物利用であり下等な魚肉を使用する。フィツシュソーセージは良質新鮮魚でなければならない。又50%以上の獣肉（クジラのはぎ肉etc.,）を使用することが必要である。良質原料を使用するため消費者に好まれ現在次第に増産の途にある。

最近練製品の生産が急増したのは原爆まぐろを変つた型で販売しその利用を計ろうとした事も一つの理由であろう。

2. **冷凍** 年間産額約19.37万屯

魚肉は特に変質が速かなので長期間の貯蔵には凍結

する事が必要である。etc.,

凍結魚類：マグロ、ニシン、サケ、タラ、カツオ、サンマ、サバ、イワシ、カレイ、タコ、ヒラメ、エビ etc.,

日常見かけるほとんどの魚が冷凍法によつて処理される。

3. **塩蔵法** 年間産額約7.9万屯

マス、サケ、タラコ、タラ、ホツケ、サンマ、イワシ、ニシン、カズノコ、イカ etc.,

魚貝類に食塩浸透させ、肉中の水分を脱水させ、腐敗細菌の作用を防止する方法である。この方法は水産加工食品の30%以上を占めており、塩蔵後乾燥等の処理をするものを含めれば50%以上となる。

4. **節類** 年間産額 1.7万屯

けずり節、鰹節、生節、さば節etc.,

製造法は原料（鰹、鯖、鯖）を煮て燻乾し、黴付し、乾燥した後黴を除いたものである。黴付けすると乾燥が早い。

節類製造中に出来た傷は大豆の粉を使つて一見それとわからなくする。

5. **燻製法** 年間産額 0.2万屯

温燻法：30~60°Cに5時間保つ、

多少の水分が残るため短期間の保存に適する。

冷燻法：15~25°Cに1~3時間保つ

硬く日持ちが良い。

熱燻法（50~80°C）ではもつと短時間でよく肉の発色も良い。

6. **トリツク食品**

又、最近出まわつているトリツク食品については我々消費者としてよく注意せねばならない現実的な問題点である。

トリツク食品の例としては

けずり節（うるめいわしを使つたもの。）

さくら干（ミリンづけをせず、アラビヤゴム等でつやを出し乾燥したもの。）

昆布佃煮（アミノ酸醤油と酢酸につけ膨張させてカラメルで着色したもの。）等