

| | |
|------|------|
| 通し番号 | 4984 |
|------|------|

| | |
|------|--------------|
| 分類番号 | R01-92-31-03 |
|------|--------------|

| |
|---|
| 活魚脱血処理したアイゴのフィレの特徴と活用方法 |
| [要約] アイゴの異臭であるヘキサナールは、蓄積脂肪の分解から発生する以外に、餌となる海藻や海草の忌避物質であり、それを食べることで蓄積していた。今回、可食部の筋肉内ヘキサナールの減臭方法として脱血を検討した。脱血法では真空圧迫法や採血法などにより十分に減臭が可能であった。また、現場での手法としては、活魚の尾部切断により海水中で出血させることと、吊るしによる脱血を合わせた方法が、試験で行った効果と同様な状態になることが確認された。これにより、生鮮刺身素材から、歯ごたえのある冷凍刺身の製造、漬け魚素材で利用できることが明らかになった。 |
| 神奈川県水産技術センター・企画指導部利用加工担当 連絡先046-882-2313 |

[背景・ねらい]

近年の気候変動に伴う海洋環境の変化により、神奈川県で漁獲が増加した暖海性の植食性魚類であるアイゴは、特有の臭いを有していることから未利用であり、適した加工手法を開発することで利用促進を目指す。特有な臭いはヘキサナールであり、特に表皮、内臓と胃内容物の摂食された海藻、そして血液から高濃度で検出されることから、下処理で除去できる表皮や内臓以外である血液の除去方法について検討し、最適な処理法とそのフィレの特徴を確認した。

[成果の内容・特徴]

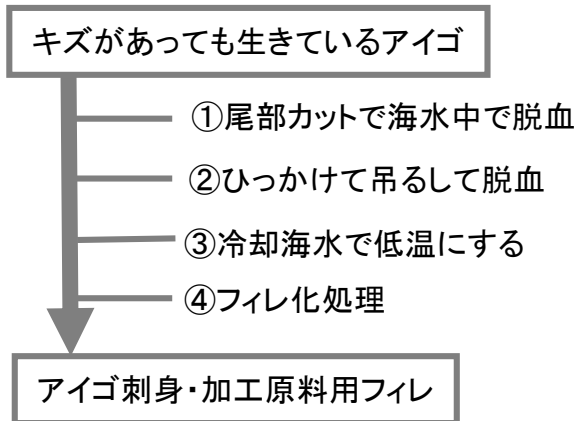
- 1 脱血法として、一般的な活魚のエラを切断するカット法、真空を利用した真空引き法、血管から直接抜く採血法、魚体を圧迫して絞り出す圧迫法などを試した。
- 2 アイゴは背びれの棘が鋭く危険な魚とされているため、体型の点からエラにハサミを入れての切断が難しく、エラ蓋の上から包丁を差し込込むカット法での脱血になった。
- 3 真空引き法は魚体全体を真空容器に入れ脱気吸引した。採血法は、頭部側及び尾部側を切断しその断面に密接するような治具を作成し吸引した。圧迫法は、厚い真空包装用の袋に入れ、カット法で処理し頭部および尾部を切断した魚体を入れ脱気脱血した。
- 4 脱血結果は真空引き法、採血法、圧迫法とも良好だったが、カット法だけでは筋肉に赤色が残った。そこで尾部カット後は海水中で遊泳させて脱血させ真空法や採血法を併用することで改善できた。
- 5 現場で処理できる簡易手法として、尾部カット後に海水中で遊泳させて脱血し、さらにフックで魚体を吊るすことで重力落下による脱血をしたところ、試験で試した良好な手法とほぼ同様な効果が得られた。
- 6 現場職員による試験では、刺し網で漁獲された活アイゴの処理は難しくなく、処理した魚のフィレは透明でザクザクとした歯ごたえがあり、旨味を強く感じる白身であった。また、冷凍したフィレの解凍刺身でも同様にザクザクとした食感と味わいがあった。
- 7 小田原及び三浦で処理されたアイゴは、回転すし店などで利用が行われ、さらに漬魚原料として利用も進められることになった。

[成果の活用面・留意点]

- 1 簡易処理によるアイゴのフィレについては、冷凍フィレによる蓄積も可能であることから、業務用刺身として利用も可能と思われる。
- 2 定置網で漁獲された鮮魚アイゴについては、血液の凝固や臭い移りなどについてはこれから実用化手法を検討する。

[具体的データ]

現場での簡易処理法



現場で吊るし処理されるアイゴ



[資料名]

[研究課題名] 地球温暖化適応策調査研究費(2)気候変動により資源が増大する暖海性魚類の活用

[研究期間] 平成28～令和2年度

[研究者担当名] 臼井一茂