

平成9年度漁村女性はつらっライフ事業（伊江村） （トビウオ蒲鉾製品作り）

主任専技 金城 宏

1. 実践活動

(1) 目的

漁村女性はつらっライフ事業で、トビウオを原料に加工製品作りの盛んな長崎県へ伊江漁協婦人部と研修を行った。その成果を実践するために、漁協婦人部、地元蒲鉾業者の協力を得て、本県で生産されるアヤトビウオ（ブウカー）で蒲鉾加工製品作りを図った。

(2) 実施場所 伊江村

(3) 参加者 伊江漁協婦人部7名 漁協職員1名

(4) 協力者 伊江漁協

(5) 加工指導 又吉蒲鉾店（又吉久徳）

2. 材料及び方法

原料魚のアヤトビウオ30kgを漁協荷捌施設で解凍し、婦人部4名で三枚におろし、原料魚30kgに対し、採肉は14kgと約2分の1であった。採肉は翌日の加工のため冷蔵保管した。当日、個人経営の蒲鉾加工施設を利用し、そこの店長の指導を受け実践した。

製法は、

(1) トビウオ14kgの採肉をチョッパー（肉ひき機）にかけ細切しすり身にした。

(2) スケソウすり身とトビウオすり身をそれぞれ7kg、計14kgをらいかい機に混ぜ、すり身の1%の食塩を加え、ねり味を少々加え、10分間荒ずりをした。塩味を確かめ、さらに食塩を加え、20分間塩ずりして肉のりとした。

(3) らいかい中にすり身の温度の上昇を押さえるために水氷を加え水伸ばしを行い、所定の濃度、組成のねりに仕上げた。

(4) 次いて、卵、デンプン、調味料等（砂糖、味の素）を加え、さらに人参、ゴボウ、サヤインゲンを添加し、出来上がった製品を適当な大きさにぎり、油に入れシケアゲ蒲鉾が出来上がった。

3. 考察

長崎県の平戸や生月島では、アゴと称する体長27cm程の成魚は古くから蒲鉾の原料魚として使われてきた。伊江漁協婦人部の協力で、本県で生産されたアヤトビ（体長25～30cm）シケアゲ蒲鉾作りを実践した。出来上がった製品は婦人部、漁協役職員と試食会を行った。味の方は良かったが、デンプンの量が多かったと思われ、歯ごたえというのか、弾力に欠けていた。

本県で量的に生産可能なトビウオを蒲鉾原料として、特色ある製品にするには、まず良いすり身をつくることから始まり、繰り返す試み、食べてみる事であると思う。



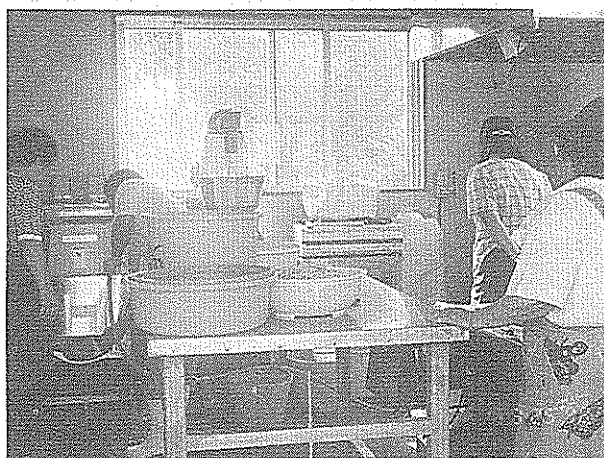
1. 30kgのアヤトビウオ（ブウカー）の
三枚おろし、皮ぬき、採肉の手作業



2. 同 左



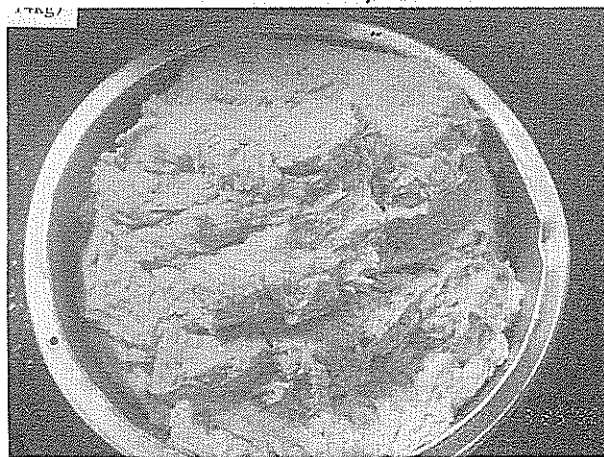
3. 蒲鉾に添加する人参、ゴボウ、サヤ
インゲン



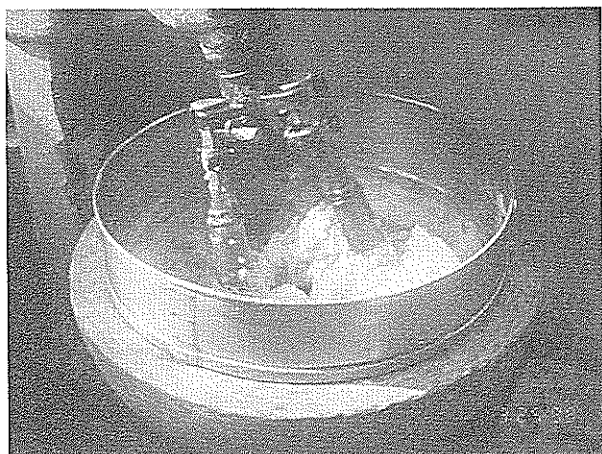
4. トビウオ14kgの採肉をチョッパー
（肉ひき機）ですり身をしている
ところ



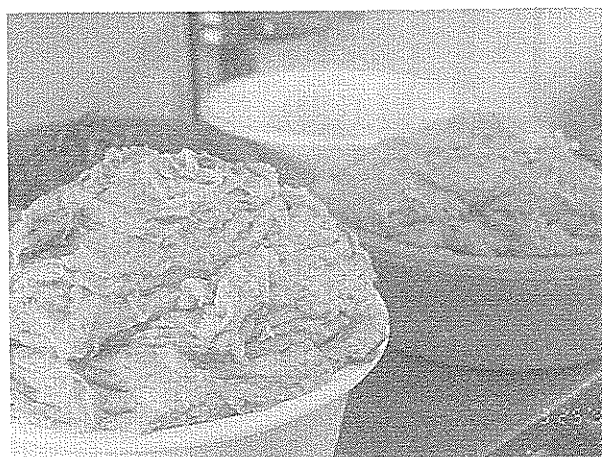
5. スケソウすり身を機械で細切りにする



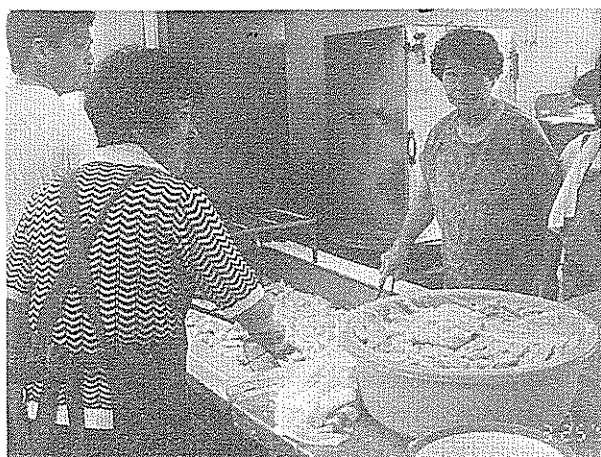
6. トビウオ7kg、スケソウ7kgをら
いかい機で練り製品にして混ぜ合
わせた合計（14kg）



7. 混ぜ合わせた2種類の練り製品をらいかい機にかけ、塩を加え、水氷を加え水伸ばしを行いながら、製品濃度、組成のねりに仕上げながら、卵、デンプン、調味料等を加える。



8. 人参、ゴボウ、サヤインゲンを添加し出来上がりの製品



9. 製品を手でにぎり油釜に入れ、シケアゲ蒲鉾作りを行っている。



10. 出来上がったしけあげ蒲鉾



11. 皆で作れば難儀なし、はいさい、婦人部の皆様ご苦労様、さあこれから漁協で試食会