

新「鮎のなれずし」の開発

1 はじめに

福井県を流れる九頭竜川は、鮎の釣り場として知られている。近郊には鮎を提供する料亭があり、様々な鮎料理を楽しむことができる。魚を米に漬けて発酵する“なれずし”は、古くから魚を保存する方法として知られているが、その臭いと味に対する好みの差が激しい。今回、新たに美味しく食べやすい「鮎のなれずし」の生産を目指し開発に着手した。



2 製造法の確立

(1) 製法：以下の方法を基本とする。

① 鮎の内臓とエラを除去しよく洗う。② 塩をまんべんなく擦り込み、1週間以上漬け込む。③ 塩蔵した鮎を取り出し、流水にて脱塩した後、酢で洗う。④ 麴飯の調製：飯の量の5～10%の麴を添加し良く混ぜ麴飯を調製する。⑤ 鮎に麴飯を詰め、容器に詰める。容器は、木製でもプラスチック製でもよい。麴飯-鮎-麴飯のように詰め、最後に米麴を重ねて重石を載せる。

(2) 発酵条件

① 発酵温度：低温発酵が好ましい。20℃を超えると発酵経過とともに褐色を帯びるようになる。発酵温度は10℃以下とする。

② 発酵時間：8℃において発酵期間を20日と65日で調製した標品の試食評価を行った。図1に示すように、圧倒的に短期間の発酵標品（浅漬）が高く評価された。この結果に基づき、発酵は5～8℃で2～3週間と決定した。

尚、発酵経過とともに生ずる香りと麴飯の状態を観察し、発酵終了時期を決定する。麴飯は米粒の形が無くなり、ペースト状に達した時点が発酵終了の目安となる。

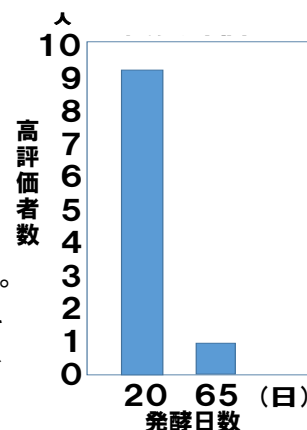


図1 評価結果

3 商品の提供

上記の製法を永平寺町の料亭に導入して作られた「鮎のなれずし」は先出しとして小皿で提供されている（図2）。

なれずしは低温でも発酵が進行するために、冷蔵庫保存での賞味期限は1週間位である。冷凍した場合、5ヶ月間の保存でも風味の大きな変化は認めなかった。



図2 鮎のなれずし

4 製品の特長

低温短時間発酵して作られる浅漬「鮎のなれずし」は、発酵臭が無く、口当たりのよいあっさりとした食感と風味を楽しむことが出来る新しいタイプのなれずしである。

福井県食品加工研究所：Tel 0776-61-3539, E-mail shokuhin@pref.fukui.lg.jp

研究担当者：宇多川 隆