

ホッキガイの利用に係る基礎研究

福島県水産試験場漁場環境部
平成14年度事業報告書

1 部門名

水産業－利用加工－ホッキガイ
分類コード 19-03-55000000

2 担当者

齋藤 健

3 要旨

ホッキガイは、刺身や寿司種として利用される他、ホッキ飯などにして利用されている。しかし、ホッキガイの流通は、殻付き流通が主であり、消費者は購入後に殻をむく必要があり、慣れない人には、容易でない作業となっている。このため、消費者が容易にできる熱処理によるむき身化試験を実施した。

(1) 試験の方法及び試験区分

試験方法・・・殻付きのまま貝重量の10倍量の湯でボイルし、冷却後殻をむく。
試験区分・・・ボイル温度:60、80、100℃
ボイル時間:1分、2分、3分

(2) 試験結果

結果は、80℃の2分、3分試験区、100℃の各試験区で貝が開き、むき身化できた。
むき身の固さ、色、味、臭いを職員8名の評点法による官能検査で評価したところ、総合的には、ボイル温度が100℃、時間が2分という条件が食味的に良いという結果を得た。

(3) まとめ

鮮度の良い殻付きホッキガイをナイフを用いてむくのではなく、熱処理という簡便な方法で調理材料にすることができることから、今後はこの方法を多くの消費者へPRし、地元産のホッキガイの流通を増大させる手法として利用していく。

4 その他の資料等

なし