

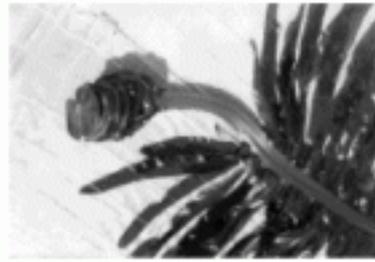
## 一九 水産加工に関する研究

### 水産試験場における研究

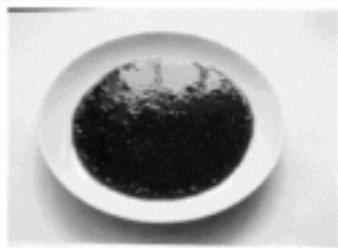
昭和三九年、水産加工部門が食品加工試験場に移管されるまでの間、明治三四年の創立当初から水産加工に関する研究が七八課題あり、魚貝類から藻類まで多岐に渡って研究がおこなわれている。最も早くから着手された研究としては、カツオに関するものがあり、明治三四年カツオ節製造伝習所を置き、改良試験を平行しながら製造技術者の養成をおこなっていた。その後、カツオ節製造時に廃棄される内蔵利用を図るための塩辛製造試験や缶詰製造試験などが昭和初期におこなわれている。ナマコに関しても古くから研究されており、明治三四、四一年にイリコ製造試験が行われている。本県はナマコの漁獲が多いにもかかわらず香川・岡山等の製造業者によってイリコに加工されていた。その製法は粗雑で品質も悪いため、これらを改良することと地場産業育成も図るため実施された。明治三六年からは缶詰製法普及のため、場内施設を利用して技術伝習を実施してきたが、日露戦争下になり農商務省指示によりカツオを主原料に味付けした軍用缶詰を製造供給している。以後、全国的にも缶詰製造が盛んになった。エビ類に関するものは、一〇課題と最も多い。明治四二、大正二年には打瀬網で漁獲されるアジアカエビ、シラサエビを利用し、欧米輸出向けの缶詰試験を実施している。缶

材料の鉄及び鉛分がエビの硫化物の作用で硫化鉄又は硫化鉛となるためエビ缶詰製品の色が問題となったが、酒石酸などの酸類の使用とその配合の工夫により防止が可能であることが判明した。海藻類ではワカメに関するものが五課題と比較的多い。昭和元、一二年にその多くがおこなわれており、刻みワカメにウニ卵巣を漬け込んだウニ漬製造試験や、鳴門ワカメ加工時に除去される茎を佃煮にした茎佃煮製造試験が実施され、試売の結果は好評であったとある。淡水魚であるアユについては五課題ある。大正九、昭和八年におこなわれており、採卵後の落ちアユを材料とした粕漬、甘露煮、うるかななどの塩蔵製造試験がおこなわれている。

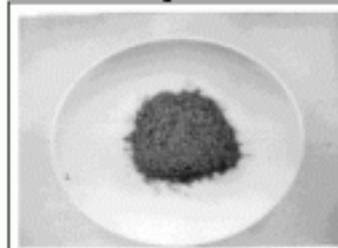
(團 昭紀)



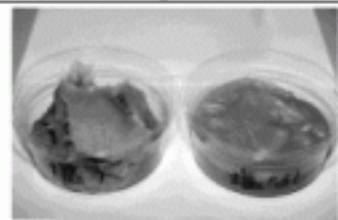
ワカメ芽株



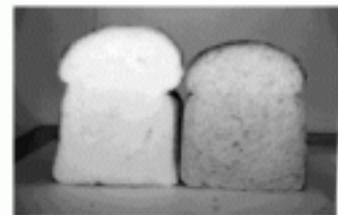
ペースト



パウダー



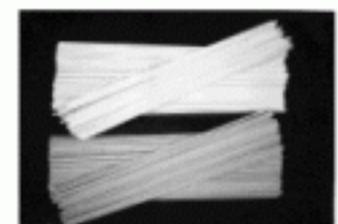
飴



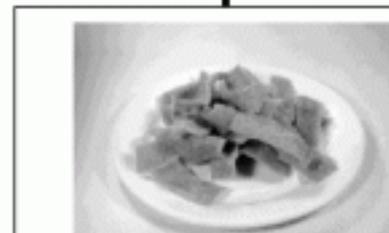
食パン



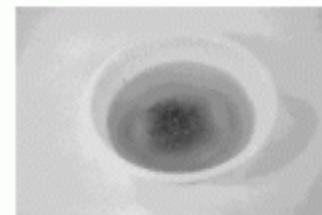
水産練り製品



上:そうめん, 下:そば

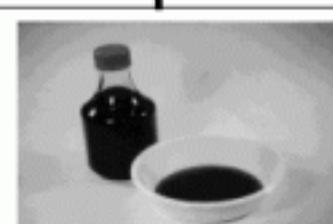


二軸エクストルーダーによる膨化スナック



だしの素 (和風スープ)

エキス



液体だし入り調味料