

水産食品の加工（かき）

技術次長 岡崎 尚

はじめに

今回はかきの加工品として、大量に生産されている乾燥かきとかきエキス（かきジュース）を紹介します。広島県は、日本一のかき生産量を誇っていますが、実は加工用かきの流通も多く、その一部が乾燥かきとかきエキスの製造に利用されています。

1 乾燥かき

乾燥かきは香港や台湾、さらに世界各地の中華街でダシ原料として高い需要があります。一方、日本では生かきの需要が低下する3～5月頃のかきがカキフライ等の加工用に回される他に、乾燥かき用の原料としても利用されます。近年では、中国、韓国でも乾燥かきが生産され始めましたが、日本のものは大粒の高級品として人気があります。

原料にするかきは、むき身にされた直後の鮮度の良いものを原料にし、充実した粒の大きいものが原料に適します。まず90～95℃に加熱した淡水に、網に載せた生かきを入れて5～10分間加熱します。同じ処理を何回か繰り返すと、徐々に煮汁の濃度が高くなり、濃度（ブリックス値：糖度計による濃度）5%ぐらいになると、この煮汁をかきエキスの原料にします。一方、加熱したかきは網を上げて水を切り、冷却させます。次に、天日又は機械で乾燥させます。天日乾燥ではセイロ上にかきを並べ天日で2～3時間乾燥させ、反して再び乾燥させるスガエシを行います。夜の間はかきを室内に取り込みムラシによって水分を均一にします。この操作を4～5日間繰り返して、かき表面が乾いてあめ色になったところで乾燥を終了します。機械乾燥では、乾燥日数はもう少し短くなります。最後に選別で壊れたものや異物を除き、大きさを揃えて容器に入れて出荷に備えます。かきに含まれる脂質は非常に酸化されやすく、味や臭いが悪くなります。できるだけ空気を遮断し、低い温度に維持することが必要ですので、袋に密封した後は冷凍庫内で保管しています。

製品の形態は、6kgの真空包装にされ、3袋で箱詰出荷されています。2003年には大粒で2,000円/kg、小粒で1,100円/kgで取引されましたが、年によって相場が変動します。

食べ方は、中華料理のスープダシ原料として用いられています。例えば、乾燥かきや乾燥貝柱などと時間をかけて煮込み、おかゆなどのスープに利用されます。

2 かきエキス（かきジュース）

現在流通しているかきエキスのほとんどは、生かきを加熱する工程で生じる煮汁を濃縮したものです。先に紹介した乾燥かきの製造工程で生じる煮汁が利用されます。

かきエキスの原料のポイントは、鮮度のよい生かきの煮汁（糖度計で5%）を利用することが大切です。また、煮汁を濃縮していくため、煮汁の食塩濃度が高いと品質に影響するため、原料の煮汁の味を確かめてから利用しています。煮汁がたくさんある場合は、いったん冷凍してその後かきエキスの原料としています。

濃縮にはステンレス製タンクか二重釜で蒸気加熱する常圧濃縮法と、真空濃縮缶を用いる減圧濃縮法があります。常圧濃縮法は褐変反応によって色が褐色になります。一方、減圧濃縮法は色が薄く、かき独特の磯臭の強いエキスとなります。濃縮は濃度37%以上を目標にして行われ、80℃以上の温度で熱充填されます。この温度より低くなると酵母などによる腐敗の原因になります。なお、色調調整のため、減圧濃縮液と常圧濃縮液をブレンドして、品質を保っています。ちなみに、かきエキスを20kg製造するためには、かきむき身が200～250kg必要です。



かきエキス

濃縮されたかきエキスは180缶に20kg詰めで、30,000円前後で取引されています。

近年では各種レトルト食品やスナック菓子、味付けのりの調味料の一部として、また健康食品の原料として需要が増えています。また、中華料理には欠かせない調味料「オイスターソース」の製造には、このかきエキスが主原料として利用されます。