

サメの加工技術

5204 N

テーマ設定の理由

僕は、水分の多いサメの加工技術について興味があったのでこのテーマになりました。ふつうでは水分の多いサメは加工は難しいのにその加工をしている人達がいるんだったら取材したいと思いました。なので、この研究テーマにしました。

研究内容

(1) サメの加工手順について説明したいと思います。

これは、サメをミンチにする機械です。

サメの身を細かくやわらかくします。ミンチにしたサメをすり身にします。かまぼこやはんぺんにする前の仕事です。その時に、サメに砂糖を混ぜます。さんま、さばの場合は、塩です。すりみにした物は、バットに入れてビニールに包んで冷凍します。悪くならないためです。

凍結室にいれていっきに-40度で冷やして16時間でかちこちに冷凍になります。ローラー選別機があって高速回転するローラーで魚を優しくふるいにかけて大・小に選別します。大きな魚は、通過します。小さな魚は、下に落ちます。どうしても、機械にまかせられない大切な仕事が、あります。

傷物や違う魚を、ぬき取る仕事は、人でなければ、できません。

ちがう魚は、夕食のおかずになるそうです。サイズ、選別の最終兵器があります。カメラには、撮れませんでしたが一匹ずつ重さを、計って10段回りに選別できるそうです。

これで、サメの加工手順の紹介を終わります。

(2) 次に、サメの部位から加工された商品を、紹介したいとおもいます。まず、サメのヒレを使った商品を紹介します。ヒレといえば、ふかひれラーメンやふかひれスープがあります。ふかひれラーメンは、実際に食べてみました。食べてみたら、すごくおいしかったです。パッケージは、こんなかんじです。ふかひれラーメンを、食べてみて思った事は、ふかひれは四角に切ってあって、食べやすく加工してあり、全々サメの一部とはわかりません。食べやすく加工してあるから生臭くなくて、とてもおいしく食べられました。調理すると、こうなります。



その時、ちょうどトッピングする具が無かったので、箱のパッケージとは、ちがいますがトッピングしなくても、おいしいしくて食べやすく加工しているところが工夫しているポイントです。ラーメンといっしょに出しているもので、このセットが人気のようです。

(3) 今後の課題

僕の今後の課題は、若い人に工場でもらう工夫です。ぼくは、たかはし水産に聞きました。すると、以外な答えが返ってきました。なんと、若い人が結構働いているということなので、工夫は聞けませんでした。若い人に長く働いてもらう工夫は、聞きました。その工夫は、まわりの先輩がやさしく指導する、みんなで助け合っている、などいろいろな工夫がありました。

これで、ぼくの今後の課題を終わります。

(4) 研究のまとめ

僕は、サメを加工する技術を調べてみて分かった事は、サメは捨てる部分がないと言う事、素早く加工し意外にくさくなかったと言う事、そして、食べ物も食べやすく工夫して売られていると言う事が、分かりました。

ぼくは、「サメ」と言うと「凶暴」というイメージがあるし「食べれるのか」という疑問があったけど「サメの加工」を調べてみてイメージとは違ってとても意外で面白かったです。