

遠赤外線鯉節焼軟機

齊藤 修吾 テーピー販売株式会社 機器営業部 主幹

要約 世界一堅い食品である鯉節を軟らかくする装置が、遠赤外線焼軟機です。鯉節は魚偏に堅いと書きますが、文字通りその堅さのため、削りにくく、うまく削り節になりません。少し軟らかくすると、削りやすくなり、きれいな削り節ができあがります。そこで加熱をして、鯉節を軟化させます。温度をあげることにより、殺菌にもなります。また遠赤外線で加熱することにより、色や香りが良くなり、乾燥が進むなど、多くの利点もあります。弊社の遠赤外線焼軟機は自動削り装置の前行程に設置され、多くの削り節製造メーカー様にご利用いただいております。



鯉節



削り節

1. 削り節のできるまで

かつお漁は3月上旬～6月上旬まで、赤道付近から三陸沖まで順次北上しながら漁をします。冷凍して陸揚げされた鯉は解凍し、手作業により、三枚におろしてから背と腹に分ける身おろし作業を行います。

次に95℃で1.5～2時間程度煮熟します。

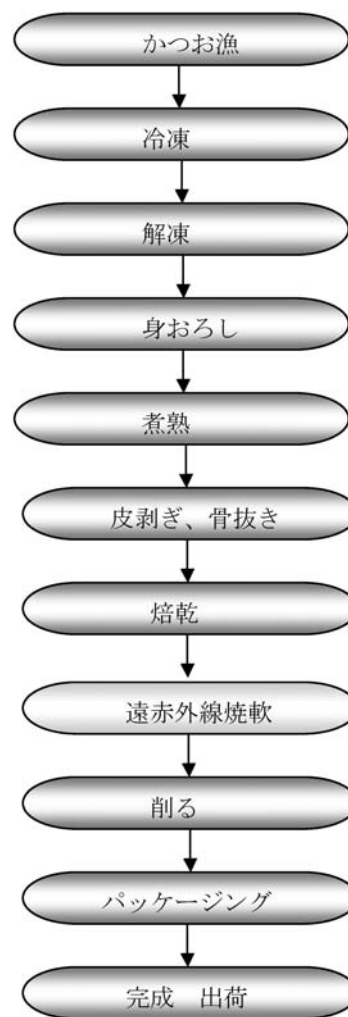
その後、皮剥ぎ、骨抜きをして、85℃～90℃で焙乾します。焙乾とは燻しながら乾燥させる行程で、落葉樹などで、燻す事により、独特の香りを生み、魚臭を消す役目をします。

遠赤外線焼軟機を通した後、削り機で削り、削り節（花かつお）ができあがります。

あとは、不活性ガスを充填したパッケージングをして、製品になります。

2. 削り節を取り巻く環境

削り節の生産数量は平成2年頃をピークに年々減少



しており、平成20年にはピーク時の6割程度まで落ち込んでいます（表1）。これは、かつお節・削り節及び煮干し一世帯当たり年間購入数量（表2）にも現れ