

り、小骨も感じなくなった。結局わたかは、でんぷんを適量添加することにより、ねり製品の材料として十分実用し得るものと認めた。

A—54 わたかの加工利用に関する研究（第1報）
ねり製品への利用について

京都女大家政 ○岡部 巍
山下 路子

1. わたかは琵琶湖特産のこい科の淡水魚であるが、淡水魚特有の臭が強く、また小骨も多いため相当漁獲されるのにもかかわらず、食用としてはほとんど利用されない状態であり当然価格も安い。しかし極くわずかであるが、食用としているものもあるので、わたかに加工処理をすれば、一般にも食用として利用され得るものができるのではないかと考え、まずねり製品の材料として使えるかどうかを検討した。

2. 琵琶湖東岸木の浜に早朝水揚げされたわたかを材料とし、常法通り採肉してミンチし、食塩を加えてすり、これを砂糖0%、5%、10%、15%添加のものに分け、これらを更にでんぷん0%、10%、20%添加のものに区分し、これらにそれぞれ同量の調味量を加えてすり、かまぼこ型に成型してねり製品をつくり、これを官能検査とフードレオメーターを用いてねり製品への適性を検討した。

3. 各砂糖濃度とも、でんぷん無添加のものは破壊強度、伸びとも小さいが、でんぷんを10%、20%と添加すると破壊強度、伸びとも実用的な大きさととなり、製造工程中の各種の処理により淡水魚特有の臭も殆んどなくな