

【目的】イワシなど近海多獲性魚や、オキアミなど栄養価値がみとめられながら、あまり活用されていないものの調理法を開発することは重要な課題である。そこで乳化イワシと乳化オキアミの嗜好および調理性について報告する。

② 乳化イワシの処理法・乳化性などについてはすでに報告した*。

【方法】イワシ・オキアミをつぎのように処理したものについて、素材と料理について嗜好テストを行った。処理法の種類は、A：イワシ攪拌のみ、B：A+全卵、C：B+オイル、D：A+オキアミ+全卵、E：D+オイルの5種類である。BとD処理製品については一般調理（4人分）および集団調理（約200人分）に使用した。

【結果】①処理の相違による嗜好は、Aに卵を加えたBが第一印象、色、臭いが改善された。Bにオイルを添加したCは評価が低下した。②イワシを乳化することにより粘性がまし軟らかくなる。この性質を生かし汁にすり流して用いることができる。その場合汁液の濁りが少く汁の透明度がよかった。③乳化イワシの軟らかさを補うため、乾燥大豆を混入することにより嗜好性が向上した。④D処理を用いて、24種の料理を試作し、嗜好テストを行った結果、加熱法としては、「焼く」「揚げる」がよく調味法は濃厚味が好まれた。⑤集団調理においては、乳化イワシ・オキアミの調理特性を表わしていると思われる4種の料理を選んで実習した。集団調理として取り扱いやすい素材であった。