

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2006-340701
(P2006-340701A)

(43) 公開日 平成18年12月21日(2006.12.21)

(51) Int. Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/325 A 4 B 0 4 2
A 2 3 L 1/325 (2006.01)

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 3 頁)

<p>(21) 出願番号 特願2005-196761 (P2005-196761) (22) 出願日 平成17年6月9日(2005.6.9)</p>	<p>(71) 出願人 503429515 山崎 裕康 東京都西東京市栄町1丁目15番31-1 04号 (72) 発明者 山崎 裕康 東京都西東京市栄町1丁目15番31-1 04号 (72) 発明者 柏木 啓嗣 兵庫県神戸市西区岩岡町岩岡616番地の 5 タウンハウス岩岡18-1号 Fターム(参考) 4B042 AC07 AC10 AD05 AG12 AP18</p>
--	---

(54) 【発明の名称】 冷凍しらすの製造方法

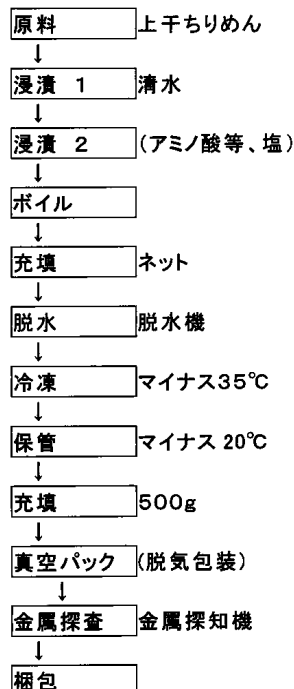
(57) 【要約】

【課題】従来からの釜揚げしらすの製法は、漁師が獲った生しらすを釜茹でし、薄い木箱などに充填し水を切り冷凍することでブロック状態のまま保管および流通をさせていた。

また、しらす干しは釜揚げしらすを天日や乾燥機で乾燥して生産する。しかし、軟弱な原料であるため、生しらす時点および釜揚げ乾燥時でも異物を取ることが難しかった。同じ理由で長時間のボイルなどで細菌を減らすことも難しかった。この異物を取り細菌数を減らし衛生面を確保し、さらに産業給食などで使用する際の使い勝手を向上することが課題であった。

【解決手段】原料に上干ちりめん(水分比率約35%)などの、良く乾燥され取り扱いやすいちりめんから異物を除去し、これを原料として、清水に浸漬し、アミノ酸、食塩などを加えた後、十分にボイル殺菌し、IQF(パラ凍結)することにより、異物がなく衛生的で、取り扱いやすい冷凍しらすとした。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

原料に上干ちりめん（カタクチイワシの稚魚をボイルし水分含有量約 35% 程度にまで乾燥させたもの）または十分に乾燥させたちりめんを原料に用いて、異物のない衛生的な I Q F（バラ凍結）した冷凍しらすの製造方法。

【請求項 2】

請求項 1 の工程で、原料を調味液に浸漬し、I Q F（バラ凍結）した冷凍味付しらすの製造方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】**

10

【0001】

この発明は、従来よりある釜揚げしらすや、釜揚げしらすを乾燥させて作る、しらす干しを、現在の産業給食などで用いられるように、異物をなくし、衛生的に生産することを目的とした。原料に上干ちりめん（水分比率約 35%）を用い、扱いやすい上干ちりめんの時点で、異物を除去した。この異物を除去したちりめんを原料に用い、清水浸漬後、アミノ酸、食塩を加えさらに浸漬し水分を戻した。つぎに十分にボイル、脱水の後に I Q F（バラ凍結）し製造する、冷凍しらすの製造方法に関するものである。

加えて、浸漬に調味液をもちいて味をつけた後に、I Q F（バラ凍結）する冷凍味付しらすの製造方法に関するものである。

【発明の開示】

20

【発明が解決しようする課題】**【0002】**

従来の上干ちりめんは、漁師が近海において収穫した、生しらすを釜揚げし、薄い木箱などに充填し水を切り、ブロック状態のまま冷凍保管し流通させている。さらに、釜揚げしらすを天日乾燥や機械乾燥させて、しらす干しを生産している。

しかし、近年の海洋汚染などで、生しらすの原料にも異物が含まれ、加工工程においても、柔らかく扱いの難しい釜揚げしらすの異物を除くことは、生しらすの状態および釜揚げ乾燥工程上でも軟弱な原料および商品であるために、難しかった。衛生面でも、軟弱な原料であるために、ボイルなどの殺菌工程が十分に取れず、細菌数を減らし衛生面の向上を図ること難しかった。発明はこれらの欠点を除くためになされたものである。

30

【課題を解決するための手段】**【0003】**

原料に上干ちりめん（水分比率約 35%）などの既に十分に乾燥されたちりめんを用いた。十分に乾燥されたちりめんは扱いやすく、この上干ちりめんの時点で異物を除去した。異物を除去したちりめんを清水に浸漬し水戻しする、次に、アミノ酸等、食塩に浸漬した後十分にボイルし殺菌した。この殺菌済みのちりめんをネット袋に充填し、脱水。脱水の後にマイナス 35 の冷凍機（トンネルフリーザー）で I Q F（バラ凍結）し冷凍しらすとした。

【発明の効果】

40

【0004】

本発明は以上のようにあり、異物が無く衛生的で味と食感が良い食材である、冷凍しらすを実現した。調理済冷凍食品であるために長期保存が利き、さらに I Q F（バラ凍結）であるために、必要な時に必要な分量のみを使うことが出来る便利な商品となった。この製法の浸漬工程で調味液に浸漬し味を付けた後に凍結したものを、冷凍味付しらすとした。

【発明を実施するための最良の形態】**【0005】**

以下、本発明の実施の形態について説明する。

原料に上干ちりめんを用いる。上干ちりめんは乾燥が十分であるために取扱がしやすく異

50

物を取り易い。この異物を取ったちりめんを清水で水戻しする。

この水戻ししたちりめんを、さらにアミノ酸と食塩を加えた水に浸漬する。これを十分にボイル殺菌した後に、IQF急速冷凍する。

【実施例】

【0006】

原料にインドネシア産上干ちりめんを用いる。この上干ちりめんは現地で人手により異物を完全に近く取ったものである。この上干ちりめんをタンクで清水に浸漬し水戻しする。ある程度の水戻しの後に、アミノ酸等と食塩を溶解した水に浸漬する。浸漬した後に十分にボイルし殺菌する。殺菌したちりめんをネット袋に充填し、脱水機にかけ脱水した後に、トンネルフリーザーを用い、マイナス35で急速凍結し、IQF（バラ凍結）冷凍しらすとする。

10

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】工程図

【図1】

