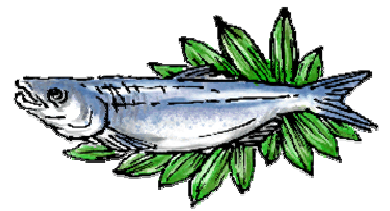


# 新巻サケのつくりかた



岩手県水産技術センター

## 1 魚の処理

### ① 鰓の除去

サケの口を開いて、上あごと下あごにあるエラとの接続点を切る。

エラブタを開き、エラを切り離して取り除く。



### ② 内臓の除去

尾ビレを左手でつかみ、腹を右にして肛門から包丁の刃を頭側に向けて入れ、胸ビレのところまで腹を切り開き内臓を取り除く。



メフン（中骨に接している黒い部分）の中央に切込みを入れてから、スプーン等でメフンをかきとる。

### ③ 洗浄

タワシを使って魚体の内外をよく洗う。



## 2 施塩

食塩は魚の重量の15%程度を使う。体表、ウロコの間には塩が入るように尾から頭に向かってすり込む。腹の中や、鰓を取り除いた空洞の部分にも十分に塩を入れる。眼球のくぼみの中にも塩を押し込むようにして詰める。



## 3 漬込み

サケがまっすぐに入る大きさの容器を用意し、塩をすり込んだサケを漬込む。この場合、サケから出た液が魚体を完全におおわないようであれば、魚の上に新聞紙を数枚重ねて貼り付け、表面が乾燥しないようにする。

もし、適当な大きさの容器がない場合には、サケを大きいポリ袋に入れ、できるだけ空気を抜いて口をしぼり漬込む。

この状態で冷暗所に2~3日おき、その後10kg程度の重石をのせてさらに2~4日おいて肉をしめる。

## 4 塩抜き・洗浄

真水に約一晩浸して塩抜きする。（昔ながらの塩辛い新巻を作りたい場合は、30分程度でよい。）

その後、サケをタワシでよくこすり、表面のヌメリを取り除く。ここで洗い方が悪いと出来上がったときに表面に白粉が吹出して見栄えが悪くなる。

## 5 乾燥

ひもを頭の後ろから左右のえら穴を通して口から引き出し、輪に結んだものを風通しの良いところにつるして乾燥する。腹の中が乾燥しにくいので割り箸等で腹を広げておく。この棒は腹の中が乾いたらはやめにはずす。

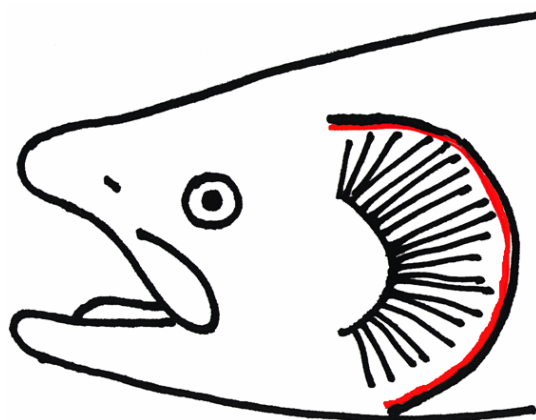
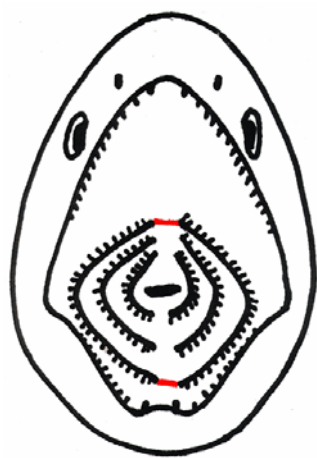
ある程度乾燥したら、形を整えてポリシートなどで包み、軽

く重石をのせて一晩おき、水分の均質化を図る。

この後も適度な水分になるまで乾燥と水分の均質化の工程を繰り返して仕上げる。



# えらの取り方



赤線の部分を包丁で切りはなして、えらブタからえらを引き出します。