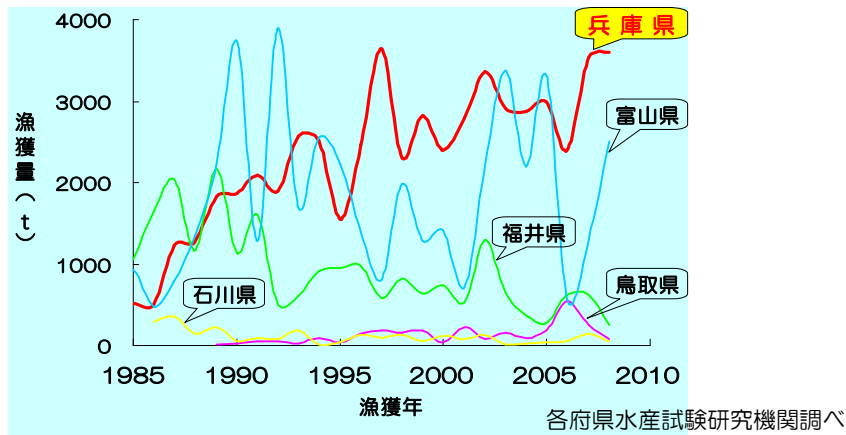


茹でほたるいか目玉除去装置の開発

近年、ホタルイカは兵庫県が日本一の漁獲量を誇っています。



ホタルイカは、塩茹で、佃煮などの加工品の原料として利用されていますが、食べたときに目玉が口の中に残るため、消費者や加工業者から目玉除去の要望が多く出されていました。

そこで、ホタルイカの塩茹でや佃煮を食べやすくするため、茹でほたるいかの目玉を除去する技術と装置を開発しました。

1 茹でほたるいかの特徴



ほたるいかを茹でると、2/3位の大きさになり、目玉が飛び出すという特徴があります。

2 目玉除去方法の開発



茹でたほたるいかをザルの中で洗うと、目玉は胴体から取れ、別々に回収できることが分かりました。

4 目玉除去装置の試験結果

目玉除去装置で、茹でほたるいかの目玉除去を行った時の結果です。左が除去前、右が除去後です。



目玉除去装置による目玉除去試験の結果

処理方法	処理量 kg	処理時間 分	目玉除去率 %	外套・頭分離 %	皮剥け %
1	3.4	1.5	95	0	0
2	3.4	2.0	99	0	0
3	3.4	2.5	99	0	0
4	6.6	1.0	92	0	0
5	6.6	2.0	96	0.7	0

3 目玉除去装置の開発



この技術を応用して、目玉を除去する装置を（株）ツネザワ工業と共同で開発しました。この装置は1度に1000匹の目玉を5分間で取ることができます。

【技術の活用】この装置は兵庫県内の加工業者が導入し、ホタルイカの茹で加工品や佃煮の製造に活用されています。