(19)日本国特許庁(JP)　(12)特　許　公　報(B2)　(11)特許番号
特許第3747350号
(P3747350)
(45)発行日　平成18年2月22日(2006.2.22)　(24)登録日　平成17年12月9日(2005.12.9)

(51)Int.Cl.		F I		
A22C 25/00	(2006.01)	A22C	25/00	Z
A23B 4/06	(2006.01)	A23B	4/06	501B
A23L 1/333	(2006.01)	A23L	1/333	Z
A23B 4/00	(2006.01)	A23B	4/00	A

請求項の数 4　(全 6 頁)

(21)出願番号　特願平9-228555
(22)出願日　平成9年8月25日(1997.8.25)
(65)公開番号　特開平11-56227
(43)公開日　平成11年3月2日(1999.3.2)
審査請求日　平成16年7月13日(2004.7.13)

(73)特許権者　597121393
石川県いか釣生産直販協同組合
石川県鳳珠郡能登町字出津井字１０番地
(74)代理人　100090712
弁理士　松田　忠秋
(72)発明者　前田　善栄
石川県鳳至郡能都町字字出津井字１０番地
石川県いか釣生産直販協同組合内

審査官　松下　聡

(56)参考文献　特開昭５３－００２２９９（ＪＰ，Ａ）
実開昭６１－０４７２９４（ＪＰ，Ｕ）

最終頁に続く

(54)【発明の名称】いかの加工食材と、その製造方法

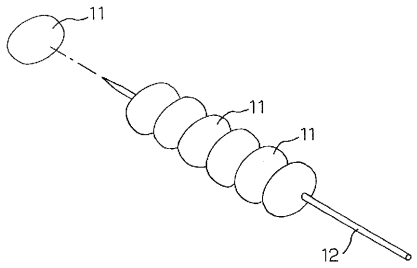
(57)【特許請求の範囲】
【請求項１】
顎板を除去したいかの口部器官を串刺しにしてなり、前記口部器官は、表皮をめくって顎板を露出させ、異物が残らないように顎板をこじ開けて除去した上、顎板を除去した部分に串を刺すことを特徴とするいかの加工食材。
【請求項２】
いかの頭部から口部器官を取り出し、表皮をめくって顎板を露出させ、異物が残らないように顎板をこじ開けて除去した上、顎板を除去した部分に串を刺して串刺しにすることを特徴とするいかの加工食材の製造方法。
【請求項３】
串刺しにした後、急速冷凍することを特徴とする請求項２記載のいかの加工食材の製造方法。
【請求項４】
急速冷凍後、真空包装することを特徴とする請求項３記載のいかの加工食材の製造方法。
【発明の詳細な説明】
【０００１】
【発明の属する技術分野】
この発明は、いかの口部器官を利用するいかの加工食材と、その製造方法に関する。
【０００２】

【従来の技術】
いかの口部器官は、固い顎板（いわゆるからすとんび）が付いているため、それ自体を単独に食材とすることは一般的でない。
【０００３】
しかしながら、いかの頭部から取り出した口部器官を塩漬け等により味付けし、そのまま燻製にしたものが一部に知られている。
【０００４】
【発明が解決しようとする課題】
かかる従来技術によるときは、いかの口部器官は、顎板が付いたままであるため、極めて食べ難い上、前もって味付けが施されているため、好みの味に調理することができないという問題があった。
【０００５】
そこで、この発明の目的は、かかる従来技術の問題に鑑み、いかの口部器官から顎板を除去して串刺しにすることによって、極めて食べ易く、好みの味に調理することができるいかの加工食材と、その製造方法を提供することにある。
【０００６】
【課題を解決するための手段】
かかる目的を達成するためのこの出願に係る第１発明（請求項１に係る発明をいう、以下同じ）の構成は、顎板を除去したいかの口部器官を串刺しにしてなり、口部器官は、表皮をめくって顎板を露出させ、異物が残らないように顎板をこじ開けて除去した上、顎板を除去した部分に串を刺すことをその要旨とする。
【０００７】
第２発明（請求項２に係る発明をいう、以下同じ）の構成は、いかの頭部から口部器官を取り出し、表皮をめくって顎板を露出させ、異物が残らないように顎板をこじ開けて除去した上、顎板を除去した部分に串を刺して串刺しにすることをその要旨とする。
【０００８】
なお、串刺しにした後、急速冷凍することができ、急速冷凍後、真空包装することができる。
【０００９】
【作用】
かかる第１発明の構成によるときは、口部器官から顎板を除去した素材は、肉塊のみからなるから、それを焼き網やフライパン等によって加熱し、塩、コショウ、バター等によって好みの風味に味付けすれば、焼き物、炒め物、揚げ物等の食品として美味に食することができる。なお、素材は、串刺しにされているから、加熱調理も極めて容易である。ただし、いかは、やりいか、けんさきいか、あおりいか、するめいか、むらさきいか、あかいか、だいおういか等のつついか類や、かみなりいか、こういか、こぶしめ、ひめいか、みみいか、だんごいか、スピルラ、ゆうれいいか、たこいか等のこういか類のいずれであっても使用することができる。
【００１０】
第２発明の構成によるときは、いかの口部器官は、頭部から取り出し、顎板を除去して肉塊のみからなる素材にし、それを串刺しにすることにより、製品として完成することができる。
【００１１】
なお、串刺しにした素材は、急速冷凍することにより、鮮度の低下を防止することができる。急速冷凍は、温度約－３０℃、冷凍時間約３０分程度とし、素材の内部まで完全に凍結させることが好しい。
【００１２】
急速冷凍後、真空包装すれば、長期に亘って安定に冷凍保存することができ、商品価値を一層向上させることができる。
【００１３】

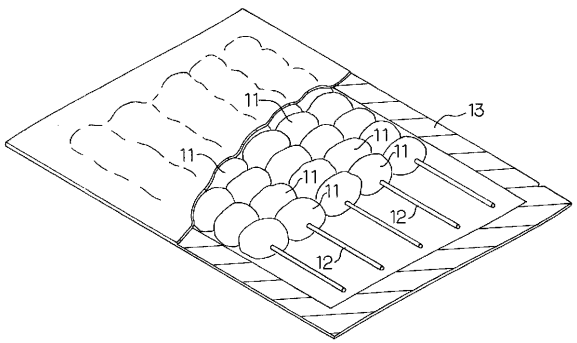
【発明の実施の形態】
以下、図面を以って発明の実施の形態を説明する。
【００１４】
いかの加工食材は、素材１１、１１…を串１２に串刺しにしてなる（図１、図２）。
【００１５】
串刺しにした素材１１、１１…は、急速冷凍後、包装材１３を介して所定本数ずつ真空包装されている。素材１１、１１…は、包装材１３から取り出して解凍し、焼く、炒める、揚げる、煮る等の任意の加熱調理を施して味付けすることにより、焼き物、炒め物、揚げ物、煮物等の食品として食することができ、特に炭火やガスによって焼くと、焼き鳥風の格別な風味を楽しむことができる。なお、素材１１、１１…は、串刺しのまま一体に調理してもよく、串１２から取り外して調理してもよい。
【００１６】
かかるいかの加工食材は、図３の製造工程に従って製造する。
【００１７】
いか１０は、胴部１０ａと、口部器官１０ｃを有する頭部１０ｂとを分離させる（図４）。このとき、胴部１０ａ内の内臓は、頭部１０ｂとともに取り出し、廃棄処分するか、いか醤油（いしり）の原料に使用する。また、胴部１０ａは、一夜干しや他の任意の食材に使用する。つづいて、頭部１０ｂを切開して口部器官１０ｃを取り出し（図４の二点鎖線）、真水によって洗浄し、海水を除去して１０～２０分程度水切りする。なお、洗浄は、２～３回繰り返してもよい。
【００１８】
次に、口部器官１０ｃは、顎板１０ｃ１、１０ｃ１を被覆している表皮１０ｃ２を左右にめくり（図５（Ａ）の矢印Ｋ１、Ｋ１方向、同図（Ｂ））、顎板１０ｃ１、１０ｃ１を露出させる。その後、先細の工具Ａを介して閉じている顎板１０ｃ１、１０ｃ１をこじ開け（図５（Ｂ）の矢印Ｋ２、Ｋ２方向、同図（Ｃ）の実線）、顎板１０ｃ１、１０ｃ１を除去することより（同図（Ｃ）の二点鎖線）、肉塊のみからなる素材１１にすることができる（同図（Ｄ））。なお、このとき、素材１１内に歯舌等の異物が残らないように注意する。
【００１９】
素材１１、１１…は、串１２に速やかに串刺しし（図１）、急速冷凍する。その後、包装材１３によって所定本数ずつを真空包装して製品とする（図２）。
【００２０】
なお、素材１１、１１…は、串刺しした後、塩水等により薄く味付けして急速冷凍してもよい。
【００２１】
また、素材１１は、串１２に串刺しするとき、顎板１０ｃ１、１０ｃ１を除去した部分に串１２を刺し込むことにより、容易に串刺しすることができ、串刺し後の体裁を良好にすることができる。また、図１、図２において、素材１１、１１…は、串刺しするに際し、その大きさをなるべく揃え、串刺し後の全体体裁を整えることが好ましい。
【００２２】
【発明の効果】
以上説明したように、この出願に係る第１発明によれば、いかの口部器官から顎板を除去して串刺しにすることによって、固い顎板が除かれた肉塊のみが素材であるから、極めて食べ易い上、好みの味に調理することができるという優れた効果がある。
【００２３】
第２発明によれば、いかの頭部から口部器官を取り出し、顎板を除去して串刺しにすることによって、第１発明に係る加工食材を簡単に製造することができる。
【図面の簡単な説明】
【図１】　全体斜視説明図（１）
【図２】　全体斜視説明図（２）

【図３】　製造工程図
【図４】　製造工程説明図（１）
【図５】　製造工程説明図（２）
【符号の説明】
１０…いか
１０ｂ…頭部
１０ｃ…口部器官
１０ｃ１…顎板

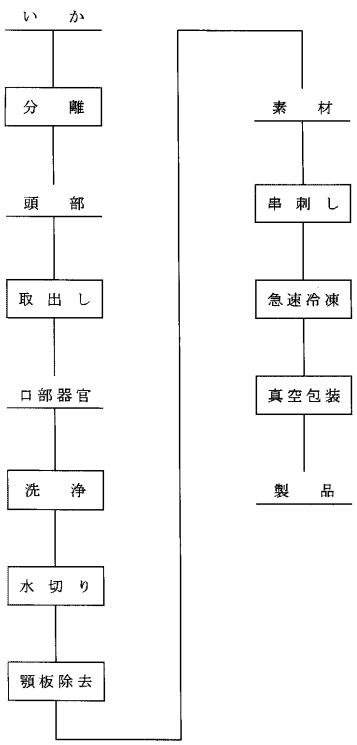
【図１】



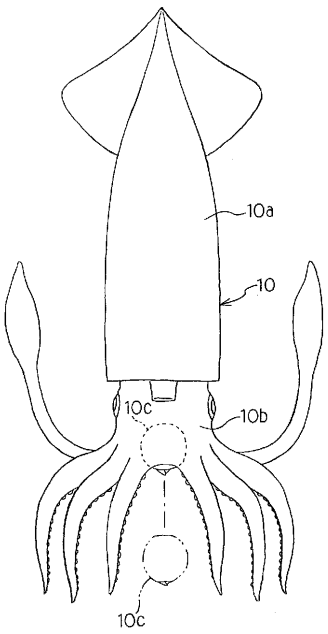
【図２】



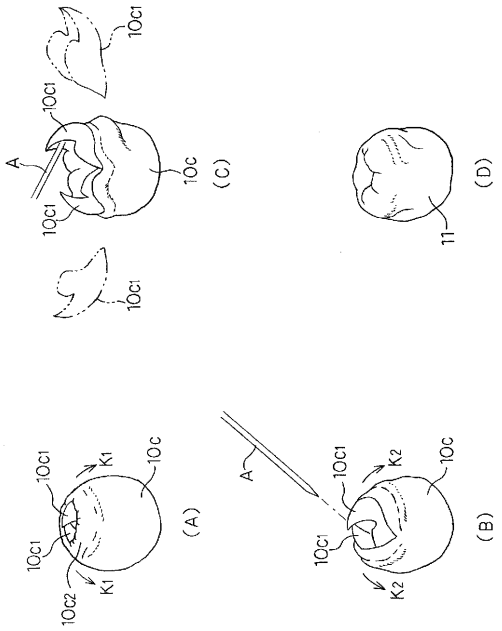
【図３】



【図４】


10a
10
10c
10b
10c

【図５】


10c1
10c1
A
10c
10c1
10c1
(C)
(D)
11
(A)
10c1
K1
10c
10c1
10c2
K1
(B)
A
10c1
K2
10c
10c1
K2

フロントページの続き

(58)調査した分野(Int.Cl., ＤＢ名)
A22C 25/00
A23L 1/333