

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3112995号
(U3112995)

(45) 発行日 平成17年9月2日(2005.9.2)

(24) 登録日 平成17年7月20日(2005.7.20)

(51) Int. Cl.⁷

A 2 3 L 1/10
// A 2 3 L 1/333

F I

A 2 3 L 1/10 E
A 2 3 L 1/333

評価書の請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 実願2005-2682 (U2005-2682)
(22) 出願日 平成17年4月27日(2005.4.27)

(73) 実用新案権者 594111410
有限会社浜浦水産
富山県魚津市上口1丁目1番地26号
(74) 代理人 100083127
弁理士 恒田 勇
(72) 考案者 浜浦 昭夫
富山県魚津市上口一丁目1番地26号 有
限会社浜浦水産内

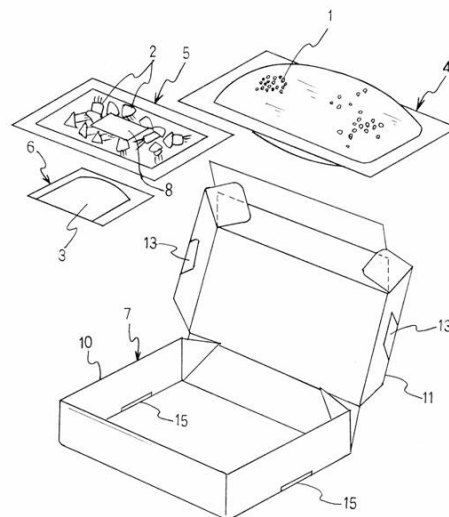
(54) 【考案の名称】 蛍イカごはんセット

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 家庭でも調理を簡便になし得ることはもとより、蛍イカの丸ごとの風味を十分に生かした香り高い調理をなし得、保存性が良くしかも、蛍イカの姿がきれいとどめた炊き込みごはんとなる蛍イカごはんセットを提供する。

【解決手段】 炊き込みごはんとなる米と、丸ごと茹でて乾燥してなる具としての蛍イカと、炊き込みの調味液とを、同時に炊き込む量においてそれぞれ別々に密閉包装するとともに、セットとして容器に共に包装した。

【選択図】 図1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

炊き込みごはんとなる米と、丸ごと茹でて乾燥してなる具としての蛸イカと、炊き込みの調味液とを、同時に炊き込む量においてそれぞれ別々に密閉包装するとともに、セットとして容器に共に包装したことを特徴とする蛸イカごはんセット。

10

20

30

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

この考案は、富山湾でとれる珍魚の蛸イカを具に用いる蛸イカごはんセットに関する。

【背景技術】**【0002】**

富山湾は日本海に面し本州の凹んだところに出た能登半島に囲まれる外洋性の湾であって、日本列島を東日本と西日本に分けるフォッサマグナに並行に並び日本で最も深い湾の一つであって、背後の霊峰立山に雪解けが始まると、海上に蜃気楼が忽然と現れ、3～6月ともなると、暗い夜の海に深海から蛸イカが発光しながら岸に向かって群れをなし押し寄せてくるといのように、ここには龍宮があるのではと思えるほど神秘的現象が生じるところでもある。

40

【0003】

蛸イカは、マツイカ、コイカともいわれ、胴の長さが雄は4～5cm、雌は5～7cmであり、日本近海に分布しているものの、量的に漁獲がなり立つのは富山湾に限られる。群れをなして富山湾に押し寄せるのは、水深が1200mもある海底地形のせいだといわれており、群れは産卵のためにやってくるもので、そのほとんどが腹に卵をもった雌で、雄は数千尾に一尾しかやっこない。

【0004】

蛸イカの食べ方にはいろいろあるが、ハラワタ(腸)を除く新鮮な刺し身は、軽い歯ご

50

たえと甘さがあり珍味ではあるが、調理が非常に面倒で手数がかかる。多くは独特の風味を有するハラワタをそのままに調理したもので、その定盤が酢味噌和えであり、また、保存性の高い塩辛、甘露煮、燻製は一年を通じて店頭に見られる。しかし、従来、この保存性を高める調理のために風味を十分に引き出す味わい方ができなかつたし、蛸イカの姿をとどめないほどに変形しているため、旬を味わうような気分にはなれなかつた。

【考案の開示】

【考案が解決しようとする課題】

【0005】

この考案は、上記のような実情に鑑みて、家庭でも調理を簡便になし得ることはもとより、蛸イカの丸ごとの風味を十分に生かした香り高い調理をなし得、しかも、蛸イカの姿がきれいとどめた炊き込みごはんとなる蛸イカごはんセットを提供することを課題とした。

10

【課題を解決するための手段】

【0006】

上記の課題を解決するために、この考案は、炊き込みごはんとなる米と、丸ごと茹でて乾燥してなる具としての蛸イカと、炊き込みの調味液とを、同時に炊き込む量においてそれぞれ別々に密閉包装するとともに、セットとして容器に共に包装したことを特徴とする蛸イカごはんセットを提供するものである。

【0007】

蛸イカごはんセットを上記のように構成したから、消費者において開封することにより、米を研いでから、鍋にその米と蛸イカと調味液とを入れて必要料の水を加えて炊き込めば、乾燥したことにより増しているワタを含む丸ごとの蛸イカの香り成分や風味が抽出され、ごはんにゆきわたるとともに、蛸イカが元の新鮮な姿に復帰する。

20

【考案の効果】

【0008】

以上説明したように、この考案の蛸イカごはんセットによれば、料理が非常に簡単であるだけでなく、鼻にツーンとくるほどに良い香りを嗅ぎながら、コクのある独特の風味を味わうことができ、また、保存性が良く、一年を通じて提供できるだけでなく、新鮮な旬の姿で蛸イカを食することができるという優れた効果がある。

【考案を実施するための最良の形態】

30

【0009】

次に、この考案の実施形態を図面に基づいて説明する。

【0010】

図面は、一実施の形態を示したもので、その蛸イカごはんセットは、炊き込みごはんの主となる米1と、その具となる蛸イカ2と、調味液3とがそれぞれフィルムの袋4, 5, 6に密封した状態で、紙箱の容器7に一体にセットして包装される。

【0011】

蛸イカ2は、獲れたてを直ぐに茹でたものを漬け汁に一晩漬けてから乾燥する。漬け汁は、例えば、日本酒、みりん、醤油をほゞ同量ずつあわせた調味液を使用する。そうすると、これらにより保存性と風味が増すことはもちろんであるが、乾燥によってコクのある香り成分が醸成され、また、日本酒との相性の良さからもコクのある品の良い香り成分が醸成される。なお、蛸イカ2の密封包装の袋5には脱酸素剤8が封入されている。

40

【0012】

香り成分は、ごはんを炊き込んだときにそれに万遍なくゆきわたるので、殊に熱いうちに食すると、お碗9の上にほのかに良い香りがただよい、心地よくこの香りを嗅ぎながら、炊き込みの風味を味わうことができる。この香りは、干しイカに独特に見られる日本人がことさら好む臭いでもあるが、蛸イカの場合であると、これにワタの風味が加わるために、なんとも言えない恍惚となるような香りを体験できる。恍惚となるのは、良質の香りであるために波が発生するためと考えられる。図3において、14は、ご飯12の上に好みで加えられた木の芽である。

50

【0013】

図2において、上が茹でた姿の丸ごと蛍イカ2であり、下が乾燥した形の萎縮した蛍イカ2である。乾燥すると蛍イカの形が著しく崩れるけれども、炊き込むことにより元のようにならぬように復元するので(同図矢印、図3参照)、見た目にはいつも旬を味わうことができる。また、乾燥したものを戻すと、成分が抽出されてごはんにしみるために、丸ごと蛍イカの独特の風味を心行くまで味わうことができる。

【0014】

蛍イカ2は乾燥されていると、香り成分が増すのであるから、乾燥前の漬け汁の成分や材料については様々となり、それぞれにおいて良好な風味および香りとなり得る。また、保存性も増すことになるが、最近では、冷凍技術の進歩により、季節を問わず生の蛍イカを使用できるようになっているので、通年において生産でき、家庭に美味しい蛍イカごはんセットを提供できる。

10

【0015】

調味液3については、これも様々となるので限定することはできないが、例えば、醤油、日本酒、だしの素、みりん等をほぼ同量程度に合わせたものが良好に使用できる。

【0016】

なお、箱7については、身10と蓋11とが一枚の厚紙により形成され、蓋11の両側に差込片13, 13が突設され、身10にはその差込スリット15, 15が形成され、この結合により包装の組み立て状態が保持されるようになっている。しかし、米1と蛍イカ2と調味液3とがセットに包装されるものであれば他の包装形態であっても良いことはいうまでもない。

20

【図面の簡単な説明】

【0017】

【図1】この考案の蛍イカごはんセットを包装要領で示す分解斜視図である。

【図2】同蛍イカごはんセットの具としての蛍イカを茹でた身姿(または炊き込まれた身姿)と乾燥した身姿とを同時に示す斜視図である。

【図3】同蛍イカごはんセットを炊き込んで椀に盛った状態を示す斜視図である。

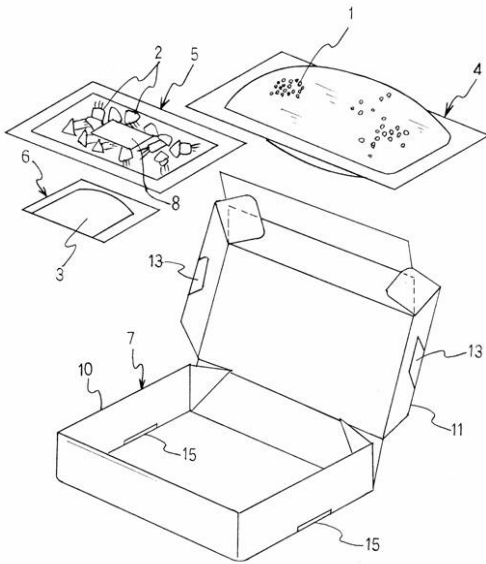
【符号の説明】

【0018】

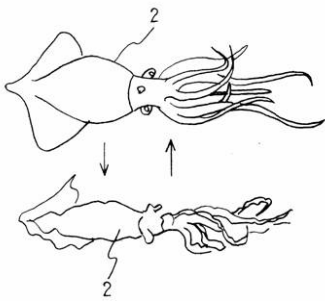
- 1 米
- 2 蛍イカ
- 3 調味液
- 4, 5, 6 密封包装の袋
- 7 容器

30

【 図 1 】



【 図 2 】



【 図 3 】

