

(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2004-173699

(P2004-173699A)

(43) 公開日 平成16年6月24日(2004.6.24)

(51) Int. Cl.⁷

A23B 4/044

F1

A23B 4/04 505B

テーマコード(参考)

審査請求有 請求項の数4 OL (全5頁)

(21) 出願番号 特願2004-27333 (P2004-27333)
 (22) 出願日 平成16年2月3日(2004.2.3)
 (62) 分割の表示 特願平11-354761の分割
 原出願日 平成11年12月14日(1999.12.14)

(71) 出願人 390027948
 鯉節のカネイ株式会社
 兵庫県神戸市東灘区向洋町西6丁目17番
 2
 (74) 代理人 100072213
 弁理士 辻本 一義
 (72) 発明者 団 昭三
 兵庫県神戸市東灘区向洋町西6丁目17番
 2

(54) 【発明の名称】 魚節削り

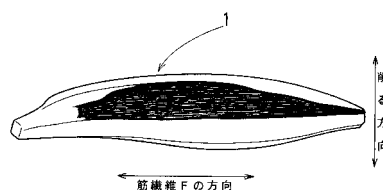
(57) 【要約】

【課題】 出し用、食用の両方

に良好に使用できる魚節削りを提供すること。

【解決手段】 魚節の筋繊維Fと直交して切断する方向に削成してあり、厚みが200 μ m以上500 μ m以下としてある。魚節を削成した後焼成してある。焼成は炭火により行われている。魚節が、鯉節又はまぐろ節である。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

おつまみとして食されるものであって、魚節の筋繊維と直交して切断する方向に削成してあり、厚みが 200 μm 以上 500 μm 以下としてあることを特徴とする魚節削り。

【請求項 2】

味付けをしてあることを特徴とする請求項 1 記載の魚節削り。

【請求項 3】

魚節を削成した後焼成してあることを特徴とする請求項 1 又は 2 記載の魚節削り。

【請求項 4】

焼成は炭火により行われていることを特徴とする請求項 3 記載の魚節削り。

10

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この発明は、鰹節削りやまぐろ節削り（この明細書では魚節削りという）に関するものである。

【背景技術】

【0002】

鰹節削りとしては、鰹節を筋繊維に沿って削って形成したものと、鰹節を筋繊維と交差させて削って形成したものがある。

【0003】

前者は、一般に花かつおとして薄片状（厚み 50 μm 以下）に削って料理の出し用として使用されているが、筋繊維の隙間が少ないことから料理に使用した場合、だしの抽出に時間がかかり完全に抽出するのは難しいという問題があった。

20

【0004】

後者は、ふりかけ用として使用されているが、厚みを 20 μm 以上 50 μm 以下で幅を 4 ~ 7 mm として食べやすくしているため、ふりかけ以外の用途には不向きという問題があった。例えば出し用として使用した場合、鰹節削りが筋繊維に沿ってバラバラになって細粉状態となり、出し殻を取り出すことが困難であるという不都合が生じる。

【0005】

したがって、鰹節削りを製造・販売する業界では、出し用、食用の両方に良好に使用できる鰹節削りが開発されることを待ち望んでいる。

30

【0006】

なお、上記した問題は鰹節削りに関するものであるが、まぐろ節削りについてもほぼ同様の問題がある。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

そこで、この発明では、出し用、食用の両方に良好に使用できる魚節削りを提供することを課題とする。

【課題を解決するための手段】

40

【0008】

（請求項 1 記載の発明）

この発明の魚節削りは、おつまみとして食されるものであって、魚節の筋繊維と直交して切断する方向に削成してあり、厚みが 200 μm 以上 500 μm 以下としてある。

【0009】

（請求項 2 記載の発明）

この発明の魚節削りは、請求項 1 記載の発明に関し、味付けをしてある。

【0010】

（請求項 3 記載の発明）

この発明の魚節削りは、上記請求項 1 又は 2 記載の発明に関し、魚節を削成した後焼成

50

してある。

【0011】

(請求項4記載の発明)

この発明の魚節削りは、上記請求項1乃至3のいずれかに記載の発明に関し、焼成は炭火により行われている。

【発明の効果】

【0012】

この発明の魚節削りは、出し用、食用の両方に良好に使用できる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0013】

以下、この発明の魚節削りを実施するための最良の形態について、図面に基づいて説明する。

【実施例1】

【0014】

図1はこの発明の実施例1の鰹節削り2を製造するための鰹節1を示したものであり、図2は前記鰹節削り2を示している。

【0015】

鰹節1は、生切り工程、籠だて工程、煮熟工程、骨抜き工程、焙乾工程等を経て製造されたものを使用するが、従来からの製造方法であるのでここでは詳述しない。

【0016】

鰹節削り2は、鰹節1を筋繊維Fと直交して切断する方向に削成して形成され、図2に示すように、血合20及び多数の筋繊維Fが密に存在している。また、この鰹節削り2では、厚みを100 μ m以上1500 μ m以下に設定してあり、幅及び長さを用途に合わせて設定してある。なお、このような鰹節削り2は、紡錘形の鰹節1を回転刃物に対して長手方向の一端を押し付けるようにして削成すればよく、厚みは回転刃物の刃の突出量を変えることにより設定すればよい。

【0017】

ここで、この実施形態の鰹節削り2の比較例として鰹節を筋繊維に沿って削って形成した鰹節削り2'を図3に示す。両者を比較すると、この実施形態の鰹節削り2の筋繊維Fの数は、比較例の鰹節削り2'の筋繊維F'の数よりも非常に多いことが明らかであり、よって、鰹節削り2の全体の筋繊維Fの隙間は非常に多い。したがって、この実施形態の鰹節削り2を料理に使用した場合、だしの抽出が短時間で行え、また比較的容易に完全に抽出できる。

【0018】

また、この実施形態の鰹節削り2と、従来技術の欄に記載した厚みを20~50 μ m以下としたふりかけ用鰹節削りとを比較すると、前記鰹節削り2は厚みが大きいので出し用として使用した場合でもふりかけ用鰹節削りのように細粉状態になりにくい。

【0019】

さらに、鰹節削り2を厚さ100 μ m~1500 μ m(好ましくは200 μ m~500 μ m)にすると、うどん等において、ラーメンにおけるチャーシューと同感覚で食することも可能であり、味を付けることにより「おつまみ」等として食することも可能である。これら場合、鰹節削り2は鰹節1を筋繊維Fと直交して切断する方向に削成して形成されているから、無理なく食する(噛み切りやすい)ことができる。

【0020】

つまり、この鰹節削り2は、出し用、食用の両方に良好に使用できる。

【実施例2】

【0021】

次に、上記鰹節削り2は図4に示した焼成装置9を使用して炭焼きすることによりさらに香り及び味が良くなる。

【0022】

10

20

30

40

50

この焼成装置 9 は、図 3 に示すように、鯉節削り 2 が投入されるシュート 90 と、筒状金網部 91 b の両端に筒状鋼板部 91 a , 91 a を繋いで成り且つ回転軸が 5 ° 程度傾斜している回転ドラム 91 と、前記回転ドラム 91 を鋼板部 91 a , 91 a で受けているローラ（図示せず）と、前記回転ドラム 91 を回転させるモータ（図示せず）と、前記筒状金網部 91 b の下方に設けられた炭入れ部 92 とから構成されており、シュート 90 に投入された鯉節削り 2 が筒状金網部 91 b で回転攪拌され且つ移動しながらムラなく炭焼きできるようになっている。

【 0 0 2 3 】

ここで、鯉節削り 2 が筒状金網部 91 b を通過する時間と、炭火の温度との関係等は、回転ドラム 91 から排出されてくる鯉節削り 2 が焦げずに多少白っぽくなる程度に設定しておくことが必要である。

10

【 0 0 2 4 】

なお、この実施形態では、鯉節削り 2 を炭焼きしたものとしているが、鯉節削り 2 の焼成は他の熱源を使用することも可能である。

【 0 0 2 5 】

また、上記実施した全ての形態は鯉節削りに関するものであるが、まぐる節削りに上記構成を採用した場合も同様の効果を奏する。

【 図面の簡単な説明 】

【 0 0 2 6 】

【 図 1 】 鯉節の外観図。

【 図 2 】 この発明の実施形態の鯉節削りの平面図。

20

【 図 3 】 従来 of 鯉節削りの平面図。

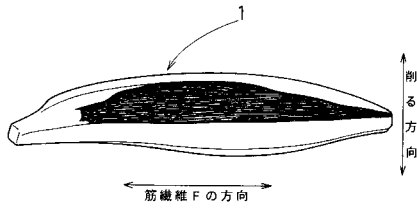
【 図 4 】 鯉節削りを焼成する装置の正面図。

【 符号の説明 】

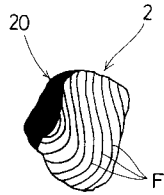
【 0 0 2 7 】

- 1 鯉節
- 2 鯉節削り
- F 筋繊維

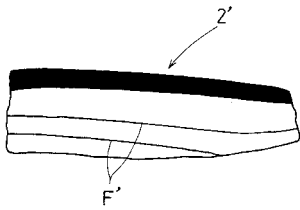
【 図 1 】



【 図 2 】



【 図 3 】



【 図 4 】

