

高品質な売れる商品づくり

(基幹漁業漁獲物の高鮮度化と高品質な売れる商品づくり技術の開発)

井岡 久・岡本 満・石原成嗣

1. 研究目的

リシップ工事により鮮度保持機能を向上させた沖合底びき船(以後「沖底」と略記)が漁獲する高鮮度な漁獲物を活用し、売れる商品づくりのための技術開発試験を実施する。

2. 研究方法及び結果

(1) 塩干カレイの品質改善試験

沖底漁獲物の約40%を占めるカレイ類の多くは地元加工業者により塩干カレイに加工されている。原料となるカレイは沖底に整備された冷海水製造装置により、船上で効率的に冷却できるようになり、一定の鮮度向上が図られた。そこで、高鮮度な原料を用いた塩干カレイの品質向上技術について検討した。その結果、数時間かかる乾燥工程で魚肉中のイノシン酸(IMP)が低下することを確認し、品質低下要因の一つであることを明らかにした。さらに、沖底のカレイ類3魚種(ムシガレイ、ソウハチ、ヤナギムシガレイ)を試料とし、10℃及び23℃で5時間乾燥した塩干品のIMP含量を測定し、低温乾燥の有効性を検証した。

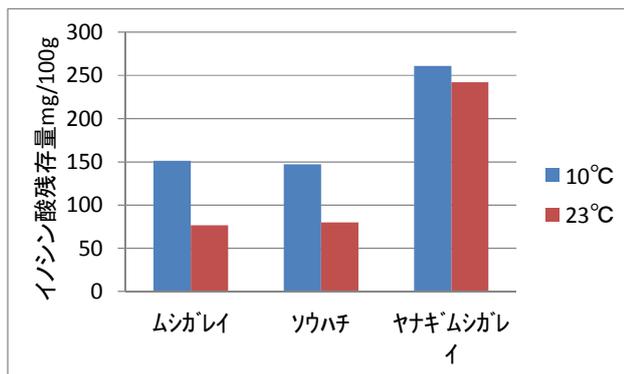


図1 低温乾燥時のIMP残存量

10℃乾燥では3魚種ともIMPは減少しなかったが、23℃乾燥ではムシガレイ、ソウハチではほぼ半減し、高品質塩干品の製造には低温乾燥が有効であることが確認できた。

(2) 売れる商品づくりのための加工技術

浜田地域の水産加工品出荷額のうち、調味加工品出荷額は塩干品出荷額とほぼ同等で、加工業者も多い。なかでも、乾燥珍味類の製造工程のほとんどが、原料→調味→乾燥→焙焼(加熱工程)→製品としている。そこで、高濃度のIMPを含有する調味加工品製造技術の確立を目的とした試験を実施した。焙焼(加熱処理)工程を加工の初期の段階で行いIMPの減少を抑え、従来品とは異なる製品化を図るため、原料→焙焼→調味→乾燥→製品の工程についてその効果を評価した。

ニギスを試料とし、調味加工品を試作したところ調味時間を3時間(試作品1)、24時間(試作品2)、48時間(試作品3)とした時(図2)、市販のニギス加工品のIMPが140mg/100gに対し、試作品は何れも260~320mg/100gと市販品と比べほぼ2倍のIMP含有量を示した。

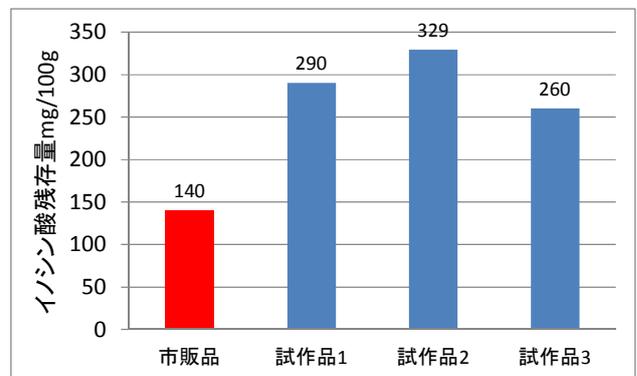


図2 ニギスの高IMP含有製品化試験

近年、産地メーカーに対してアミノ酸等による味付けを行わないいわゆる「無添加」加工品開発の要望が強まっている現状を考えると、魚本来の旨味のIMPを多く含む調味加工品作りは、産地加工業界が取り組むべき課題の一つである。今後、更に調査研究を進め、技術開発及び技術支援に努めていく。