

高イノシン酸含有「出汁パック」・「ゴマサバ水煮缶」ホームユーステスト

(まき網漁獲物における非食用向けアジ・サバ類若齢魚の高品質食品化技術の開発)

清川智之・井岡 久

1. 研究目的

まき網で漁獲された非食用向け若齢魚を主な対象として、高鮮度な魚に豊富に含まれる核酸系の旨味成分であるイノシン酸を高濃度に含有する“産地ならではの”の高品質で美味しい水産加工品を開発し、普及させる。

2. 研究方法

広島県内在住の 70 名に高鮮度魚から作製した高イノシン酸含有の「出汁パック」（アジの出汁パックと、5 魚種（一部を燻煙処理）を混合した出汁パック）と「ゴマサバの水煮缶」を同時に送付し、「何の料理に活用したか」を聞いたのち、においや味、旨みをどのように感じたか調査した。またそれぞれについて PSM 分析（価格感度測定法、「安すぎて買わない」価格と「少し高いが買う」価格の交点を下限価格①、「安いので買う」価格と「少し高いが買う」価格の交点を妥協価格②、「安すぎて買わない」価格と「高すぎて買わない」価格の交点を理想価格③、「安いので買う」価格と「高すぎて買わない」価格の交点を最高価格④とする、調査分析手法）を行い、販売価格設定の際の目安となる金額を推定した（しまねブランド推進課の県産品ブラッシュアップ支援事業を活用、調査は平成 27 年度に実施）。

3. 研究結果

(1) 「出汁パック」

旨みに関する問いでは、「非常に」と「かなり」を合わせると 60%近い人が旨みを感じ、魚のにおいでは「とても良い」とする回答が少なかった。「燻煙」処理した混合出汁の方がやや評価が良かったが、不快と感じられる魚臭が燻煙処理によりマスクされた可能性も考えられた。また食前と食後の評価が異なる事例がみられたが、魚由来のにおいについて肯定的な評価をする人と、否定的な評価をする

人がおり、肯定的に評価する人は良い評価に、否定的に評価する人は悪い評価に転じる傾向がみられた。

「アジ出汁パック」と「混合出汁パック」（各 300cc 分（10 g）が 5 袋で 1 パック）を購入する際の希望価格について PSM 分析を行った結果、「アジ出汁パック」では、①が 265 円、②が 310 円、③が 315 円、④が 360 円、「混合出汁パック」では①が 265 円、②が 310 円、③が 310 円、④が 350 円であった。低未利用魚の価格と資材費等の原価を考えると、この範囲内に価格設定できる可能性が示唆された。

(2) 「ゴマサバの水煮缶」

旨みに関する問いでは、「非常に」、「かなり」を合わせると 75%の人が旨みを感じ、魚臭さに関する問いでは、半数が「まったくいやな臭いを感じない」と回答した。総合評価では、9 割近くの人が「とてもよい」もしくは「よい」と回答した。

「ゴマサバの水煮缶」（1 缶）を自家用として購入する際の希望価格について PSM 分析を行った結果、①が 185 円、②が 245 円、③が 215 円、④が 275 円であった。県内に多い小規模事業者がこのような缶詰を製造、販売するには、この価格帯は安価で難しいと言わざるを得ない。高価格で販売されているサバ水煮缶詰もあることから、旨み成分であるイノシン酸が豊富であることや、高鮮度な漁獲物に使用等を説明することによりプレミアム感を出すことが必要と思われた。

4. 研究成果

出汁については県内企業や個人から数件の問い合わせがあり、缶詰については 25 年ぶりの県内生産へと発展した。今回得られた結果を情報提供し、今後の取り組みを支援したい。