

高鮮度を生かした旨味の強い商品開発技術の普及

(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・開内 洋

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”の高品質で美味しい水産加工品を作製する技術を普及させる。

2. 研究方法

地元で漁獲される高鮮度魚を用い加工適性(脂質の多寡)に応じて試作した出汁、缶詰のイノシン酸量は、缶詰では市販の2倍の200mg/100g、出汁では一般的な削り節や鰹節の約2倍の700~1000mg/100gであり、試食アンケートの結果、旨味が強く、不快なおいがない等から高価格帯であっても購入したいと考える人が多数おり、地元産業に貢献できる可能性が示唆された。このことから、高鮮度を生かした旨味の強い商品開発技術を普及するため、当技術に関心の強い県内の加工事業者と共同で、イノシン酸の多い水産加工品(試作品)を作製し、商品化に向けた取り組みを実施した。

3. 研究結果

缶詰については、浜田市の水産加工事業者に対し、技術指導を行いながら複数回試作試験を実施した。その後、商品化の目処がたち缶詰生産の設備を導入し、地元まき網の高鮮度なマアジやマサバを使った缶詰の自社生産を開始した。現在は底びき網や定置網の漁獲物も活用しながら、浜田では25年振りの缶詰生産に取り組んでいる。

出汁については、隠岐島後の水産加工事業者から、地元の漁獲物を使用した加工品を作製したいという要望があり、旨味の強いサバ出汁を使ったサザエやエッチュウバイの炊き込みご飯の素のレシピを作製した。生産はレトルト装置を保有する水産加工事業者(松江市東出雲町)で行った。商品は大変好評で初回

生産分は販売開始まもなく売り切れた。

また、アジ・サバ等を使った珍味系調味加工品については、加熱工程の順序を変えてイノシン酸の量を市販品の2倍以上になるように工夫する等、様々な試みを行った結果、燻製のオイル漬けが商品化に至った。また、これ以外の加工品についての商品化も進行中である。

なお、今後は、食品産業基礎調査事業で旨味(高イノシン酸)の強い商品の開発および技術支援を継続して実施する。