令和３年度新規加工品及び加工方法に関する開発研究

宮部 好克※1・白川 慎一※2・小向 貴志※3

Development of New Processed Foods in 2022

Yoshikatsu MIYABE, Shinichi SHIRAKAWA and Takashi KOMUKAI

キーワード：スルメイカ(Japanese common squid)、アカイカ(Neon flying squid)、マサバ(Chub mackerel)、サケ(Chum Salmon)、ホタテガイ(Japanese scallop)、イワシ(Japanese sardine)、ブリ(Yellowtail)、サワラ(Japanese Spanish mackerel)、ホッケ (Okhostk Atka mackerel)

本県水産加工業の振興と水産物の利用拡大を目的として、主要水産物や低利用水産物を原料とした新規加工品および技術の開発等を実施した。具体的には、本県の主要加工用魚種であるスルメイカ等の不漁にともなう代替候補原料による製品開発、消費者のライフスタイルの変化にともなう簡便性を重視した製品開発、新型コロナによる企業等の商品化ニーズの変化に対応した製品開発を行った。なお、製法の詳細については水産加工講習資料第 25 号 (地方独立行政法人 青森県産業技術センター食品総合研究所、2022 年)に掲載した。

開発製品等の概要

以下の製品の開発目的を①代替候補魚種による製品開発、②簡便性に重点をおいた製品開発に分類した。

１．イカ加工品

(１)小イカ蒲焼丼の素（①)

低利用の小型のイカを蒲焼き風に調味した丼物の具材（冷凍保存)。

(２)小イカ醤油煮（うずら入）(①)

低利用の小型のイカにうずら水煮卵を詰めたおつまみ製品 (冷蔵保存)。

(３)小イカ醤油煮（真鱈子入）(①)

低利用の小型のイカに真鱈子を詰めることで子持ちイカのように仕上げた製品（冷蔵保存)。

(４)スルメイカトンビ串焼き（ネギ塩味）(②)

低利用のスルメイカトンビ（口球)の串焼き。イカとネギの風味が感じられる惣菜品（冷凍保存)。

(５)アカイカ三升漬（西京味噌味）(①)

麹を加温して糖化させることで熟成期間を不要とした三升漬け（冷凍保存)。

※１ 現在、青森県産業技術センター農産物加工研究所
※２ 現在、青森県食ブランド・流通推進課
※３ 現在、青森県産業技術センター本部事務局

２．サバ加工品

(１)小サバネギ塩焼き（①)

粗脂肪量が少なく低利用の小型サバでも食感よく食べやすくした製品 (冷凍保存)。

(２)シメサバ浅漬けあえ（②)

従来のシメサバに彩りとシャキシャキした食感を付与するため浅漬けの野菜をあえた製品 (冷凍保存)。

(３)レモン風味シメサバ（②)

シメサバが苦手な人でも食べやすいようにレモンの爽やかな風味を付与した製品 (冷凍保存)。

(４)サバ缶坦々味（②)

辛味とごまの風味をサバ缶に付与することで、サバ缶の新たな需要獲得を目的とした製品（常温保存)。

３．マイワシ加工品

(１)イワシ蒲焼丼の素（①)

近年漁獲が回復傾向にあるイワシの利用の可能性を広げるため蒲焼き風に加工・調味し丼物の具材とした（冷凍保存)。

４．サケ加工品

(１)氷頭梅水晶（②)

サケの氷頭を使用することで、特有のコリコリ感と梅肉の味が感じられる製品。（冷凍保存)。

５．ホタテガイ加工品

(１)ホタテガイでん粉せんべい（②)

ホタテが苦手な子供にも食べやすいように、でん粉を生地に使用したホタテガイ風味のサクッとした食感のせんべい（常温保存)。

(２)ホタテガイ外套膜調味干物（洋風）(②)

低利用のホタテガイ外套膜を使用した干物。バジル風味にすることでホタテガイ外套膜特有の雑味を抑えた（常温保存)。

(３)ホタテガイネギ塩焼き（②)

ホタテが苦手な人にも食べやすいように、ホタテガイにねぎとごま油で風味をつけた惣菜品。加熱するだけで喫食可能。（冷凍保存)。

６． ホッケ加工品

(１)ホッケ冷凍すり身（①)

ホッケが冷凍すり身へ利用可能か検討した結果、従来の工程ですり身として利用可能であることがわかった（冷凍)。

(２)ホッケ蒸しかまぼこ（①)

ホッケ冷凍すり身が蒸しかまぼことして従来の工程で利用可能なことがわかった。ホッケが苦手な

人でも食べやすくなるように仕上げた（冷蔵保存)。

(３)ホッケ揚げかまぼこ（①)

ホッケの冷凍すり身が揚げかまぼことして従来の工程で利用可能なことがわかった。ホッケが苦手な人でも食べやすくなるように仕上げた（冷蔵保存)。

７．ブリ加工品

(１)ブリトマトソースレトルト（①)

ブリが苦手な人でも手軽に食べやすいようにトマトベースで味付けし、彩りよく仕上げた製品（常温保存)。

(２)ブリ再成形フライ（①)

ブリが苦手な人にも手軽に食べやすいように、チーズを加えることでブリ特有の生臭さを抑えた再成形品（冷凍保存)。

(３)イナダ（ブリ未成魚)そぼろ（①)

脂が少なく加熱すると食感の悪いイナダをそぼろ状にすることで､食べやすくした製品（冷蔵保存)。

８．サワラ加工品

(１)サワラユッケ風（①)

サワラ独特の生臭みを抑えるため、下味付与とともに臭み抜きをし、ユッケ風に短冊にして調味した（冷凍保存)。

９．アイナメ加工品

(１)アイナメ焼き浸しレトルト（②)

焼いたアイナメを調味液に浸し、食感を改善するために十分に調味液を吸わせたレトルト製品（常温保存)。

（２)アイナメ燻製油漬レトルト（②)

アイナメを一口サイズの角切りにし食べやすくし、生臭みを抑えるため燻し、油漬けした製品（常温保存)。

１０．その他加工品

(１)クジラ角煮（塩味)（②)

水晒しで血抜きすることで生臭さを抑え色合いも改善した。子供や高齢者でも食べやすいソフトな角煮製品（冷蔵保存)

(２)クジラ燻製油漬レトルト（②)

水晒しの血抜きに加え、燻製にすることでクジラ独特の生臭みを抑え、一口サイズの角切りにして油漬けすることで食感を改善し食べやすくした燻製品（常温保存)。

(３)ミズダコ三升漬（酒粕味)（②)

麹を加温して糖化させることで熟成期間を不要とした三升漬け（冷凍保存)。

(４)チーズスティック（とびっ子入)（①)

チーズにとびっ子を混合することでプチプチの食感を出したおつまみ製品（冷蔵保存)。

(５)ホッキガイ甘酢漬け（②)

ホッキガイを甘酢漬けとし、解凍するだけで手軽に食べやすくした製品（冷凍保存)。

(６)ホッキガイ燻製油漬レトルト（②)

ホッキガイを燻し油漬けにした後レトルト処理することで常温保存可能とした（常温保存)。

(７)アミエビでん粉せんべい（②)

アミエビの菓子への利用の可能性を検討するため、でん粉を生地に使用しサクッとした食感に仕上げた（常温保存)。