令和 2 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・白川 慎一・小向 貴志

Development of New Processed Foods in 2021

Yoshikatsu MIYABE, Shinichi SHIRAKAWA and Takashi KOMUKAI

キーワード：スルメイカ（Japanese common squid）、アカイカ（Flying squid）、マサバ（Chub mackerel）、ゴマサバ（Spotted mackerel）、サケ（Chum Salmon）、ホタテガイ（Japanese scallop）、マイワシ（Japanese sardine）、ブリ（Japanese amberjack）、サワラ（Japanese Spanish 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 24 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、2021 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代替候補原料、②簡便性を重視、③企業等の商品化ニーズ対応に分類した。

１．イカ加工品

（1）アカイカチーズロール（①②）

アカイカの身をすり潰してシート状とし加熱・ゲル化させかまぼこ様にし、チーズを巻いた製品（冷蔵保存）。

（2）アカイカチリソース和え（①③）

消費者の冷凍惣菜への嗜好の変化に対応し、冷凍してもソースのとろみが失われないようにチリソースを調製した製品（冷凍保存）。

（3）スルメイカトンビ串焼き（①②）

低利用資源のスルメイカ口球を利用した串焼き。クチバシを除去してあるので加熱調理するだけで喫食可能（冷凍保存）。

（4）湯くぐりくるくる一夜干し（②）

歯切れのよい食感が得られるようにイカをカルシウム処理し、表面の皮のみを加熱することで外観をきれいに仕上げた（冷凍保存）。

２．サバ加工品

（1）サバ缶韓国風（②③）

辛味のある加工品への商品化ニーズに対応した韓国料理風の缶詰。加熱殺菌で失われやすい辛味や風味を調整してある（常温保存）。

（2）シメサバ胡麻油風味（②③）

シメサバが苦手な人にも食べやすいように胡麻油の風味を加えた製品（冷凍保存）。

（3）シメサバタタキ胡麻油風味（②③）

シメサバが苦手な人にも食べやすいように皮面を炙り香ばしさと胡麻油の風味を加えた製品(冷凍保存)。

（4）サバナポリタン風味レトルト（②）

サバが苦手な人にも手軽に食べやすいようにトマトベースで味付けしたナポリタン風味のレトルト品。加熱殺菌してあるため常温流通が可能（常温保存）。

（5）サバ揚げ浸し（①③）

粗脂肪量が少なく低利用の小型サバを食べやすく油ちょうし、調味液に浸した製品（冷蔵保存）。

３．マイワシ加工品

（1）イワシナポリタン風味レトルト（①②③）

マイワシが苦手な人でも手軽に食べやすいように調味したナポリタン風味のレトルト品。加熱殺菌してあるため常温流通が可能（常温保存）。

４．サケ加工品

（1）サケ落し身ジャーキー（②）

ブナサケ落し身を使用することで、再成形や混ぜ物が容易なジャーキー様の製品。常温流通が可能で魚が苦手な人でも食べられるようスパイシーな調味としてある（常温保存）。

（2）サケ酢締めトバ（②）

酢で締め薄くスライスすることで、従来のトバよりも柔らかく食べやすい食感の製品。常温流通が可能（常温保存）。

５．ホタテガイ加工品

（1）ホタテガイ外套膜液浸カップ（①②③）

低利用のホタテガイ外套膜を使用した調味加工品。下処理に洗浄工程を加え、臭みと雑味を抑えた。プラスチック製のカップに調味液とともに封入してあり手軽に利用できる（冷凍保存）。

（2）ホタテガイ外套膜調味干物（キムチ味）（①③）

ホタテガイ外套膜を使用した干物。下処理に洗浄工程を加え、臭みと雑味を抑えた。常温保存が可能でおつまみ品として手軽に味わえる（常温保存）。

（3）ホタテガイチーズロール（②）

ホタテガイの身をすり潰してシート状にし、加熱・ゲル化させかまぼこ様とし、伊達巻き風にチーズを巻いた製品。（冷蔵保存）。

６．ブリ加工品

（1）イナダ（ブリ未成魚）飯寿司（①）

イナダを使用した飯寿司。乳酸発酵を利用し旨味や保存性を向上させている（冷凍保存）。

（2）ブリスライストバ（①②）

ブリを使用したスライストバ。薄くスライスしてあるので従来のトバよりも柔らかく食べやすい（常温保存）。

（3）イナダ（ブリ未成魚）揚げ浸し（①②）

イナダを油ちょうし調味液に浸すことでパサつきをおさえ食感を改善した製品（冷蔵保存）。

（4）ブリ節（①）

粗脂肪量が少ない時期のブリを利用した節製品。旨味を増すための処理を施してある（常温保存）。

（5）ブリ生ハム風（①）

熟成させることで旨味を引き出し、しっとりした食感に仕上げた生ハム風製品（冷凍保存）。

７．サワラ加工品

（1）サワラ冷凍すり身（①②）

サワラの練物製品への活用を想定した冷凍すり身。水晒しを丁寧に行うことで生臭みを抑え色のよいすり身となった（冷凍保存）。

（2）サワラ蒸しかまぼこ（①②）

サワラ冷凍すり身を使用した蒸しかまぼこ。市販のスケトウダラを使用した製品と遜色ない風味と弾力が得られた（冷蔵保存）。

（3）サワラ焼きかまぼこ（①②）

サワラ冷凍すり身を使用した焼きかまぼこ。市販のスケトウダラを使用した製品と遜色ない風味と弾力が得られた（冷蔵保存）。

（4）サワラ揚げかまぼこ（①②）

サワラ冷凍すり身を使用した揚げかまぼこ。市販のスケトウダラを使用した製品と遜色ない風味と食感が得られた（冷蔵保存）。

８．その他加工品

（1）アイナメ飯寿司（③）

アイナメを使用した飯寿司。乳酸発酵を利用し旨味や保存性を向上させている（冷凍保存）。

（2）クジラ酢漬け（①③）

近年、水揚げが増加しているクジラを使用した酢漬け惣菜製品。水晒しや酢とショウガを加えることでクジラ特有の臭いや雑味を抑えた（冷蔵保存）。

（3）クジラ炊き込みご飯の素（①②）

固い食感のクジラのスジ肉をレトルト処理することで柔らかくし、水晒しすることで血生臭さを低減し食べやすくした（常温保存）。

（4）マツモ佃煮（②③）

マツモを使用した佃煮製品。マツモのシャキシャキとした食感を残した製品（冷蔵保存）。

(5) 干しタラでんぷんせんべい（②③）

干しタラの風味が感じられ、子供もおやつ代わりに食べられるサクッとした食感のせんべい（常温保存）。

(6) 真空調味リンゴ（②）

調味の工程を真空状態にすることで、シロップをリンゴに含侵出来、全体に蜜が入っているような外観にできるうえ、食感の向上や味を容易に整えられる製品（冷蔵保存）。