令和元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・角 勇悦※1

Development of New Processed Foods in 2019

Yoshikatsu MIYABE, Shinichi SHIRAKAWA and Yuetsu KADO

キーワード：スルメイカ（Japanese common 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）、サゴシ（Japanese Spanish mackerel）

水産加工業の振興と水産物の利用拡大を図ることを目的として、本県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。なお、製法の詳細については水産加工講習資料第 23 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、2020 年）に掲載した。

開発製品等の概要

１．イカ加工品

（1）アカイカ塩辛

スルメイカの代替原料として注目されているアカイカを使用した塩辛（冷蔵又は冷凍保存）。

（2）アカイカ燻製ロースト

スルメイカの代替原料として注目されているアカイカを使用し、従来のローストを燻煙しスティック状にカットした製品（冷蔵又は冷凍保存）。

（3）イカ生姜焼き

イカを蒸して生姜焼きベースの調味液で味付けした製品（冷凍保存）。

（4）イカ醤油麹漬

イカをカルシウム処理することで歯切れを良くし、さらに醤油麹に浸漬して旨味を増した一夜干し製品（冷凍保存）。

２．サバ加工品

（1）シメサバ梅紫蘇風味

シメサバが苦手な人にも食べやすいように梅肉と青じそを加えた製品（冷凍保存）。

※1　現在、青森県産業技術センター下北ブランド研究所

（2）サバ焼き浸し

焼いたサバを調味液に浸し、味付けした製品（冷蔵保存）。

３．マイワシ加工品

（1）シメイワシ梅紫蘇風味

梅肉、青じそを加えてイワシ特有の雑味を抑えた酢じめ製品（冷凍保存）。

（2）シメイワシ燻製風味

燻液を加えてイワシ特有の雑味を抑えた酢じめ製品（冷凍保存）。

（3）シメイワシ甘醤油漬

甘い醤油に漬けてイワシ特有の雑味を抑えた酢じめ製品（冷凍保存）。

４．サケ加工品

（1）氷頭なます燻製風味

昔ながらの氷頭なますを燻製風味にし、独特の生臭みを低減して食べやすくした製品（冷蔵保存）。

（2）サケテリーヌ

サケの明るい色合いを利用し、擂り潰した身に卵白、生クリームなどを加えた骨なし成形品（冷蔵保存）。

（3）サケ落し身チーズロール

サケの身をすり潰してシート状にし、チーズを巻いて燻乾した製品（冷蔵保存）。

５．ホタテガイ加工品

（1）焼きホタテ麻辣風味

焼いたホタテに豆板醤ベースの辛い味付けをしたスパイシーな製品（冷蔵保存）。

（2）ホタテアヒージョレトルト

ホタテガイに下味を付けて焼き、ガーリックオイルとバジルで香ばしい風味をつけたレトルト品（常温保存）。

６．ブリ加工品

（1）イナダ（ブリ未成魚）冷凍すり身

近年漁獲量が安定しているイナダを使用した冷凍すり身（冷凍保存）。

（2）イナダ（ブリ未成魚）フィッシュボール

近年漁獲量が安定しているイナダの冷凍すり身を使用したフィッシュボール（冷蔵保存）。

（3）イナダ（ブリ未成魚）フレークカレー缶詰

近年漁獲量が安定しているイナダを使用し、カレーペーストと混ぜ合わせ彩り良く仕上げた製品（常温保存）。

（4）イナダ（ブリ未成魚）焼きかまぼこ

近年漁獲量が安定しているイナダの冷凍すり身を使用した焼きかまぼこ（冷蔵保存）。

(5) イナダ（ブリ未成魚）揚げかまぼこ

近年漁獲量が安定しているイナダの冷凍すり身を使用した揚げかまぼこ（冷蔵保存）。

(6) イナダ（ブリ未成魚）蒸しかまぼこ

近年漁獲量が安定しているイナダの冷凍すり身を使用した蒸しかまぼこ（冷蔵保存）。

(7) ワラサ（小型のブリ成魚）焼き浸し

焼いたワラサを調味液に浸し、十分に液を吸わせてしっとりした食べ応えのある製品（冷蔵保存）。

7．サゴシ加工品

(1) サゴシ（サワラ未成魚）油漬缶詰

近年漁獲量が増えているサゴシを利用し、フレーク処理した缶詰製品（常温保存）。

(2) サゴシ（サワラ未成魚）燻製油漬

近年漁獲量が増えているサゴシを利用し、一口サイズの角切りにした燻製品。（冷蔵保存）。

(3) サゴシ（サワラ未成魚）角煮（塩味）

近年漁獲量が増えているサゴシを利用し、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）。

(4) サゴシ（サワラ未成魚）角煮（醤油味）

近年漁獲量が増えているサゴシを利用し、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）。

(5) サゴシ（サワラ未成魚）唐揚げ

近年漁獲量が増えているサゴシを利用した子供や高齢者でも食べやすい唐揚げ製品（冷凍保存）。

(6) 炙りシメサゴシ（サワラ未成魚）

近年漁獲量が増えているサゴシを利用した酢じめ製品（冷凍保存）。

8．その他加工品

(1) ハゲヤセムツ醤油煮缶詰

深海魚ハゲヤセムツを使用した醤油煮缶詰（常温保存）。

(2) ハゲヤセムツ味噌煮缶詰

深海魚ハゲヤセムツを使用した味噌煮缶詰（常温保存）。

(3) ハゲヤセムツ大和煮缶詰

深海魚ハゲヤセムツを使用した大和煮缶詰（常温保存）。

(4) オオメマトウダイ燻製（塩味）

深海魚オオメマトウダイを使用した燻製（冷凍又は冷蔵保存）。

(5) オオメマトウダイ燻製（醤油味）

深海魚オオメマトウダイを使用した燻製（冷凍又は冷蔵保存）。

(6) エゾイソアイナメ水煮缶詰

通称ドンコで親しまれ、鍋用の具材として多用されているエゾイソアイナメを骨まで食べられるようにした缶詰（常温保存）。

(7) タコしゃぶ

ミズダコの太い腕を崩れないよう極限まで薄くスライスした、しゃぶしゃぶ用製品（冷凍保存）。