平成 30 年度新規加工品及び加工方法に関する開発研究

大水 理晴※1・白川 慎一・中村 靖人

Development of New Processed Foods in 2018

Masaharu OOMIZU,Shinichi SHIRAKAWA and Yasuto NAKAMURA

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）

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 22 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、2019 年）に掲載した。

開発製品等の概要

１．イカ加工品

(1) イカ香草オイル漬レトルト

バジルの風味を付けた焼きイカレトルト品（常温保存）。

(2) イカガーリック焼レトルト

にんにく風味の焼きイカレトルト製品（常温保存）。

(3) アカイカ酢じめ蒲鉾

アカイカ潰し肉を調味酢に浸漬することにより、熱をかけずにゲル化させた酢じめ蒲鉾（冷凍保存）。

(4) フィッシュカツ（イカ）

イカを利用したフィッシュカツ風の乾燥製品（常温保存）。

(5) ハッシュド・フィッシュ（イカ）

イカの風味を活かしたイカ肉入りハッシュドポテト（冷凍保存）。

※1　現在、青森県東青地域県民局地域農林水産部青森地方水産業改良普及所

２．サバ加工品

(1) サバ照焼風レトルト

サバの照焼風焼魚レトルト品（常温保存）。

(2) サバにんにく生姜風味味噌煮缶詰

にんにく、しょうがなど野菜の風味を活かしたサバ味噌煮缶詰（常温保存）。

(3) サバチリソース風味焼魚レトルト

手軽に食べられるサバのチリソース風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(4) サバタンドリー風味焼魚レトルト

サバのタンドリー風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(5) サバコムタン風味焼魚レトルト

手軽に食べられるサバのコムタン（韓国風スープ）風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(6) サバキムチ風味焼魚レトルト

手軽に食べられるサバのキムチ風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(7) サバハーブ風缶詰

ハーブの風味を活かしたサバオイル漬缶詰（常温保存）。

(8) 黒にんにくソースシメサバ

黒にんにくのソースを添えたシメサバ（冷凍保存）。

(9) 五穀酢シメサバ

五穀酢の風味を活かし、酸味を抑えたシメサバ（冷凍保存）。

３．サケ加工品

(1) サケ照焼風レトルト

サケの照焼風焼魚レトルト品（常温保存）。

(2) サケ焼魚レトルト

手軽に食べられるサケ焼魚のレトルト品（常温保存）。

(3) サケサラミ風

サケを利用したサラミ風の乾燥製品（冷蔵保存）。

(4) フィッシュカツ（サケ）

サケを利用したフィッシュカツ風の乾燥製品（常温保存）。

(5) ハッシュド・フィッシュ（サケ）

サケの風味を活かしたサケ肉入りハッシュドポテト（冷凍保存）。

４．ホタテガイ加工品

(1) ホタテ酢じめ蒲鉾

ホタテガイ潰し肉を調味酢に浸漬することにより、熱をかけずにゲル化させた酢じめ蒲鉾（冷凍保存）。

(2) ホタテとヤリイカの野菜の煮物風レトルト

ホタテガイとヤリイカと野菜を使用した煮物風レトルト製品（常温保存）。

(3) フィッシュカツ（ホタテ）

ホタテガイを利用したフィッシュカツ風の乾燥製品（常温保存）。

(4) ハッシュド・フィッシュ（ホタテ）

ホタテガイの風味を活かしたホタテガイ入りハッシュドポテト（冷凍保存）。

５．マイワシ加工品

(1) マイワシ酢じめ蒲鉾

すり身にマイワシをのせ、調味酢に浸漬することにより熱をかけずにゲル化させた酢じめ蒲鉾（冷凍保存）。

(2) マイワシ酢じめ蒲鉾（醤油味）

すり身にマイワシをのせ、調味酢に浸漬することにより熱をかけずにゲル化させた酢じめ蒲鉾（冷凍保存）。

(3) マイワシ香草焼レトルト

バジルの風味を付けたマイワシの焼魚レトルト品（常温保存）。

(4) マイワシチリソース風味焼魚レトルト

手軽に食べられるマイワシのチリソース風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(5) マイワシコムタン風味焼魚レトルト

手軽に食べられるマイワシのコムタン（韓国風スープ）風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(6) マイワシキムチ風味焼魚レトルト

手軽に食べられるマイワシのキムチ風味焼魚レトルト品（常温保存）。

(7) マイワシそぼろ（レトルト）

マイワシを使用したそぼろ（常温保存）。

６．その他加工品

(1) ヒレグロ切り込み（ゆず胡椒風味）

ヒレグロを使った塩辛風製品（冷凍保存）。

(2) ハッシュド・フィッシュ（スケトウダラ）

タラの風味を活かしたタラ肉入りハッシュドポテト（冷凍保存）。

(3) ハタハタしょっつる干し

ハタハタに「しょっつる」と燻製の風味を付けた乾燥製品（常温保存）。

(4) ハタハタアヒージョ風レトルト

ハタハタをにんにく風味のオイルに漬けたレトルト製品（常温保存）。

(5) タラ照焼風レトルト

タラを串焼きにして照焼風にしたレトルト品（常温保存）。

(6) タラ焼魚レトルト

手軽に食べられるタラ焼魚のレトルト品（常温保存）。

(7) サワラ切り込み

サワラを使った塩辛風製品（冷凍保存）。

(8) オオメマトウダイ焼魚レトルト

オオメマトウダイを使用した焼魚レトルト製品（常温保存）。

(9) オオメマトウダイ角煮風

オオメマトウダイを使用した角煮風の惣菜製品（冷蔵保存）。

(10)オオメマトウダイそぼろ

オオメマトウダイを使用したそぼろ（冷蔵保存）。

(11)エゴ羊羹（白）

エゴノリと白餡を使用した羊羹風の菓子（冷蔵又は冷凍保存）。

(12)エゴ羊羹（赤）

エゴノリと濾し餡を使用した羊羹風の菓子（冷蔵又は冷凍保存）。

(13)白エゴノリ餅

白く晒したエゴノリを使用したくじら餅風の菓子（冷蔵又は冷凍保存）。

(14)牛乳エゴ天

牛乳を使用したエゴテン風の菓子（冷蔵又は冷凍保存）。