

要約

アンコウを生きた状態で漁獲し、水槽内で休ませてから活締めする高鮮度処理により、美味しさを長く保ち首都圏まで出荷できるようになりました。

研究成果の概要

1. 背景・目的

風間浦のアンコウは、生きたまま漁獲されますが鮮度の低下が早く、これまでは主に地元で消費されていました。このアンコウを生きた状態で首都圏まで流通できるように、高鮮度を保持する処理技術の開発が求められていました。

2. 内容

- ・漁獲したアンコウを、水槽内で休ませてストレスを少なくしてから活締めすることで、高鮮度状態の延長が可能となりました。
- ・「風間浦鮫鰯」の地域ブランド化を支援しました。
- ・地元企業と東京の老舗専門店が共同で、生のアンコウを使った高級鍋セットを開発し近く商品化の見込みです。

3. 活用等

- ・生のアンコウが首都圏まで出荷が可能となりました。
- ・高鮮度処理したアンコウは、透明感のある身も特長の一つで、刺身用としても好適です。

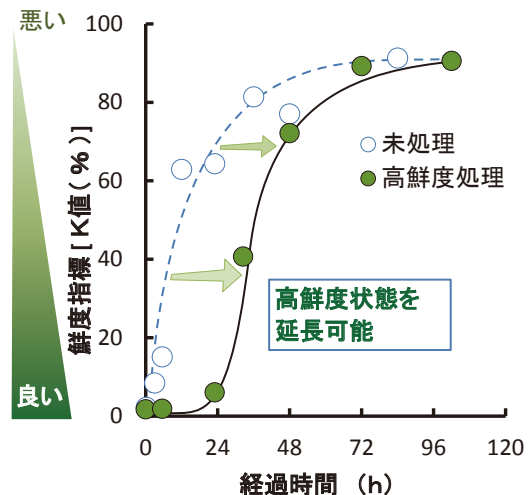


図 アンコウの鮮度状態



写真 アンコウ鍋セット(試作品)

関連情報

- ・風間浦鮫鰯の4要件：①12月～3月までの間に ②生きたまま漁獲した5kg以上で ③高鮮度処理し ④胃内容物を除去したもの。
- ・風間浦の活締めアンコウは、築地の中島水産 (<http://www.nakajimasuisan.co.jp/>) を通じて北海道～九州の大手デパート約70店舗で販売しています。
- ・「アンコウ鍋セット(写真)」開発：地元企業 (株)駒嶺商店 <http://www.komamine.co.jp/>、老舗アンコウ専門店 (いせ源 <http://www.isegen.com/manu/>)

下北ブランド研究所 加工技術部

Tel. 0175-34-2188

E-mail syoku_simobura@aomori-itc.or.jp

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

