

海峡サーモンを簡易な選別指標で使い分け

要約

海峡サーモンの加工品を作る場合に、どの加工品に適しているか原料を選別できる簡単な指標を開発しました。この指標で、原料の効果的な使い分けが可能です。

研究成果の概要

1. 背景・目的

海峡サーモンは、大型のトラウトサーモンを津軽海峡で育てたもののブランド名です。海峡サーモンで加工品を作る場合は、原料にどの程度脂がのっているか（粗脂肪）がポイントとなるので、効果的な選別指標の開発が求められていました。

2. 内容

- 海峡サーモンについて、粗脂肪の分析を行い、体重別に分類してみたところ、重いものほど粗脂肪が多いという結果が得られました。つまり「重量測定」というごく簡単な方法で、粗脂肪の推定ができることがわかりました。

3. 活用等

粗脂肪が高いものは「刺身」に、低いものは「炊き込みご飯の素」にするなど、粗脂肪によって、用途に応じた原料の効果的な使い分けが可能となりました。

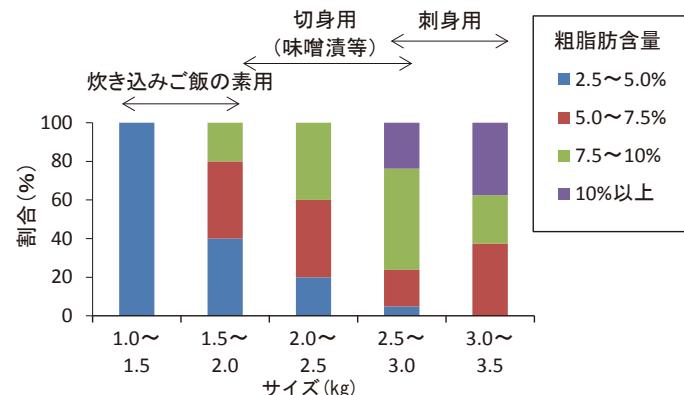


図 重量別の粗脂肪分布と主な用途

※縦軸の割合は、粗脂肪含量区分ごとの該当する試料数の割合



写真 刺身と炊き込みごはんの素

関連情報

- 海峡サーモンおよびその加工品は「北彩漁業生産組合」で購入できます。なお、刺身などの生ものは5月～7月頃の期間限定です。
連絡先 〒039-4401 むつ市大畠町港村165
ホームページ <http://www.kaikyou.com/>
- 「海峡サーモン祭り」は、毎年6月の第3日曜日に開催しています。
- 商標登録：商標 平08-122616（平8.10.30）

下北ブランド研究所 研究開発部

Tel. 0175-34-2188

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