

サバは、寄生虫の問題があり、これまで生ではあまり食べられなかった。食品総合研究所では、この問題を解決し、商品としての知名度を上げる

# 未来を開く

青森産技センター報告

— 8 —

取り組みを行っている。  
八戸港は全国でも有数のサバの水揚げがあり、日本近海で漁獲されたサバの中でも脂の乗りが良いとされている。

## サバを刺し身で

# 急速凍結し鮮度保持



急速凍結して鮮度を保ち、解凍したサバの刺し身

ただ、そのほとんどが加工用の原料であった。

## 臭みなく、安全・安心に

当研究所では、安全、安心で高品質のサバを提供できるように、刺し身用冷凍サバの開発をはじめ、サバの漁獲から飲食店での提供に至るまでの

観や、血合肉の色調が長期間、

「八戸前沖さば」をプレミアム感のある刺し身の原料として認知度を上げることで、魚価や、ブランド力の向上に貢献できると期待している。  
（食品総合研究所企画経営監 松原久、水産食品化学部 竹内萌）

流通システムの確立に取り組んでいる。  
凍結前と同等の状態に保たれることが分かった。

サバを生で食べる際の問題として、寄生虫の一種であるアニサキスやヒスタミンによる食中毒があった。しかし、適切な冷凍により、ヒスタミンの生成を抑え、サバに寄生しているアニサキスを死滅させることができる。さらに原料に鮮度の高いサバを使用することで、刺し身にできる品質の冷凍サバの製造が可能になった。  
定置網や一本釣り漁法で生きたまま水揚げされるサバの鮮度を保ち、臭みをなくするため、直ちに冷却する研究を実施。通常、冷凍保管中にも品質が低下するが、急速凍結し、超低温（マイナス60度）で保管することにより、鮮度だけではなく外観や、血合肉の色調が長期間、凍結前と同等の状態に保たれることが分かった。  
2015年末、これらの成果を用いて「船上活〆陸凍サバ」の名称で、八戸市内の飲食店で試験販売を行った。原料サバは定置網漁法で生きたまま水揚げして、船上で脱血処理し、直ちに海水と氷で冷却して鮮度を保持。その上で、加工業者が原料サバを三枚おろしにして超低温で凍結・保管した。飲食店では、解凍後の品質劣化を防ぐために半解凍状態で刺し身を提供、多くの人から高い評価を受けた。

東奥日報 平成28年6月3日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。