

色がきれいな「サクラマス」。焼き魚にして食べることも多いが、刺し身用にする技術確立した。

未来を開く

青森産技センター報告

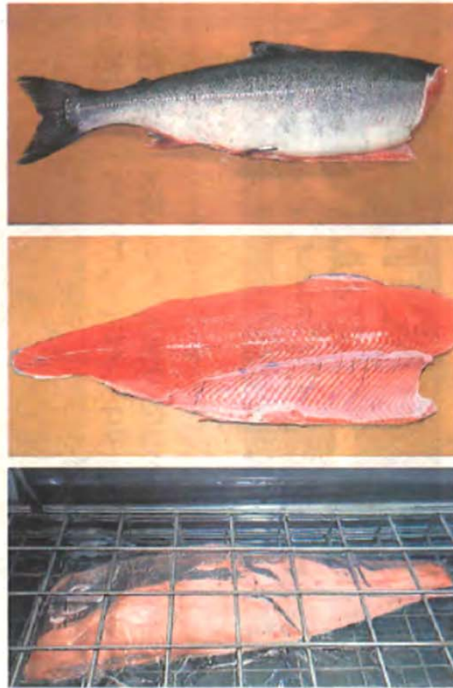
—17

和食文化がユネスコの無形文化遺産に登録され、刺し身の需要が首都圏を中心に増え

サクラマスの刺し身

急速冷凍で食味維持

サクラマスのドレス(写真上)、フィレー(同中)、マイナス30度のアルコールに浸したフィレー(同下)



首都圏バイヤーが高評価

ている。これに伴い、マグロやヒラメなどに加え、サクラマスなどの魚種に注目が集まっている。

サクラマスは割烹旅館などで焼き物として提供されている高級魚だが、冷凍すると身崩れや旨味を含む水分が流出するため食味が低下し、刺し身に不向きだった。本県のサクラマス漁獲量は北海道に次

いで全国2位。その消費拡大と価格向上を図るため、下北ブランド研究所では、サクラマスの刺し身製造技術の開発に取り組んでいる。

従来、サクラマスは頭を落として内臓を取り出したドレスという状態で冷凍されていたが、試験の結果、ドレスでは芯まで冷凍するには時間がかかるため、食味が低下しやすいことが分かった。刺し身に安全に食べるには、いったん冷凍してア

ン冷凍してアニサキスという寄生虫を殺す必要もあった。ただ、従来の冷凍法では解凍後、身が軟らかくなるため、刺し身には適さなかった。そこで、サクラマスを三枚おろし(フィレー)にし、さらにマイナス30度に冷却した

アルコール中で素早く凍結する手法を用いることで、従来のマイナス40度の空气中で冷やす冷凍法の半分以下の時間で凍結が可能となった。

その結果、食味の低下を抑えることができ、首都圏でもサクラマスの刺し身を流通させる見通しが立った。今年3月末に首都圏バイヤーに冷凍サクラマスフィレーを試験的に輸送して、その品質を確認してもらったところ、評価はとも高く、すぐにも商品化したいという回答を得た。今年にはサクラマスの水揚げ量が少なく、販売までには至らなかったが、首都圏で青森県産のサクラマスの刺し身が流通する日が近いと期待している。

(下北ブランド研究所加工技術部 宮部好克)

東奥日報 平成28年8月5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。