

「悠々として急げー売れる食品開発」



青森県ふるさと食品研究センター
下北ブランド研究開発センター
所 長 長津 秀二

下北ブランド研究開発センターには、食品加工会社、商工団体、漁協・農協、生産組合、農産物加工グループ、市町村、漁業者・農業者、飲食店経営者などいろいろな方々が新食品開発の相談に訪れます。

相談の内容は、農林水産物全般にわたる食品開発で、世の中に全くない新商品の開発から既存商品のグレードアップ、地域特産品の開発、未利用資源の有効活用などと広範囲にわたる技術指導を求めてきます。その中で特に、企業との共同での新商品開発はスピードが求められるため日頃からの意見交換、情報の共有など信頼関係を築くことが必要となっています。研究者も専門的で広範な知識・技術を求められるため、知識・技術の取得、そして、県内外の消費者ニーズの把握に余念がありません。

私共と連携して食品開発を行っている企業の平成18年度の新商品は「ほたて魚醤」、「海峡サーモン燻製」、「菜の花ドレッシング」、「菜の花茶」、「のむヨーグルト青森リンゴミックス」、「いか墨かりんとう・長いもかりんとう」等でどの商品も全国展開できる各社自慢の商品ばかりで既に店頭に並んでいます。

当センターでは、生産物の付加価値向上のため新鮮な青森県産農水産食品の提供を目指す研究に重点的に取り組んできています。

これまで、サクラマス及び海峡サーモンの活け締め脱血処理技術を開発し、生産現場で実用化されています。今は、サクラマス、キアンコウ、タコなどの産地レベルでのフィレー加工及び急速冷凍処理による高鮮度技術の開発や毛豆を原料とした高鮮度枝豆加工に関する技術開発研究を行っています。

これらの研究によって、「高齢者用イカ刺身」、「これまでにない食感をもつタコ、アンコウ加工品」、「サケ・サクラマスなどの冷凍フィレー」、「高鮮度冷凍枝豆」、「大豆を原料としたチーズ様食品」などの新食品開発が期待できそうです。

また、地域の企業からの期待の大きい「地域ブランドとしての強力なアイテムとなる下北産の天然酵母の発見」に全力で取り組んでいるところです。

「美味しい」、「安価」が開発の三大ポイントです。下北ブランド研究開発センターを訊ねぜひ新しい食品開発にチャレンジして下さい。

試験研究発表会・展示試食会大盛況！

12月14日青森県観光物産館アスパムにおいて開催しました。
試験研究発表会

- 「イカの新しい利用方法の開発」・「高齢者用イカ刺身の開発」
- 「ブルーベリーの機能性を活かした加工品の開発」
- 「地域特産飲料で飲むゼリーを作る」の4課題について発表

展示試食会

- 「ホッケ骨ごとハンバーグ」・「ガゴメ飴」・「ながいも千枚付け」
- 「飲むしそゼリー」など44品目（内試食27品目）を展示
- ・詳しくは次号「ふるさと食研だより」11号で紹介します。



【トピックス】

「八戸港に水揚げされるマサバの脂質速報の取り組み」

水産食品化学部 技師 白板 孝朗



水産都市「八戸」で、主要魚種の一つであるサバの水揚げが今漁期好調に推移しました。大中型まき網船による八戸港へのサバの水揚げは7月末に始まり、その後10月末頃まで好調なまま終盤を迎えました。10月末現在でサバの水揚げは5万トンの大台を突破し、前年度実績の約3万トンを大幅に上回り、スルメイカの不振で伸び悩んでいた八戸港の総水揚げ数量を押し上げる形となりました。サバを加工する業者では、国内向けの生産が安定したことから、海外への輸出事業に着手した業者もあったほど、サバ豊漁による恩恵は大きいものがあったのではないのでしょうか。

さて、近年、八戸港に水揚げされるサバの脂質含量について、多くの加工業者から情報提供の要望が当センターに寄せられていました。そこで、当センターでは、ぜんぎょれん八戸食品株式会社のご協力により、「八戸港に水揚げされるマサバの脂質速報の取り組み」を実施することとし、希望する関連業者に対しメールで情報提供を行っていますので簡単に紹介します。

[調査方法]

(1) 測定するマサバは、「ぜんぎょれん八戸食品株式会社」から提供を受け、魚体重量毎に以下の区分で調査を実施しました。マサバは三枚卸しにした後、皮と腹須骨の付いたまま粉碎し、3尾分のフィレを一区分としました。

小小 (300 ~ 350g)	小 (350 ~ 400g)	中 (400 ~ 450g)
大 (450 ~ 500g)	大大 (500g以上)	

(2) 調査項目

粗脂肪量	全長、尾叉長、標準体長	体重
漁獲海域緯度経度に関する情報収集		

[結果]

マサバの漁獲海域は、八戸・三沢沖と岩手県南・宮城県北沖に大きく二分されていました(図1)。漁獲海域による粗脂肪量の違いについては特に確認することが出来ませんでした。

次に、尾叉長と重量の関係を調べたところ、尾叉長が長くなるに従い重量も増加する傾向が見られました。しかし、個体差によるバラツキが非常に大きいことが分かりました(図2)。

重量と粗脂肪量の関係については、魚体重量が大きいほど、粗脂肪量の割合が高い傾向が見られましたが、固体ごとのバラツキがかなりありました。詳細については今後解析し報告する予定です。

当センターでは、このような地元ですぐ役立つ情報を提供していきたいと思っております。

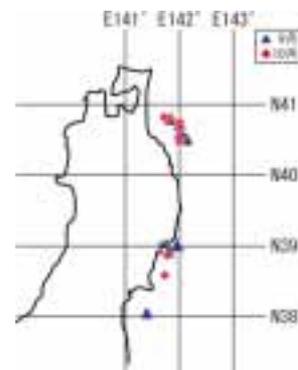


図1 サバ漁場図

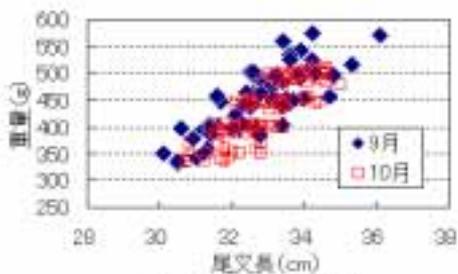


図2 尾叉長と重量の関係

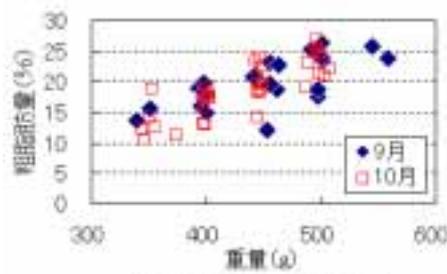


図3 重量と粗脂肪量の関係

県立海洋学院加工実習・・・今年度が最後となりました

11月13日(月)、今年もこの季節がやってきました。

県立海洋学院の加工実習です。今年は総勢12名。加工実習の品目は「サキイカ」、「サケソフトスティック」、「サケ水煮缶詰」、「サンマ押し寿司」の四品目。イカの脚や内臓を胴肉からはずす「つぼ抜き」の工程。中に一人二人手際のいい生徒が・・・。今年の生徒はなかなかやるではないか、これなら安心と思っていた矢先、胴肉を開く作業中に1名出血。取り敢えず応急処置。やれやれ、たいしたことが無くて良かった。

「はい、次に使った器具を洗ってください。」ところが、「包丁も一緒に入れたやつは誰だ？」本日二人目の出血。配布資料にわざわざ刃物機械を使用する際には取り扱いに十分注意と書いてたのに。

知る限り、加工実習初日から二人も出血したのは記憶に無い。今年は先が思いやられる。しばらくして、調味料の計量。なんか変。誰だ？調味料を一桁間違っただけ計ったのは？調味料大量にロス。高いサキイカになったかも・・・。

午後はサケソフトスティックの処理、午前中の教訓を活かして怪我に注意して進める。その後怪我も無く、何とか初日はクリアー。明日から気をつけて見ていかないと・・・。



気を引き締めて二日目、11月14日。今日は乾燥作業が多いので少し安心。包丁を使うのはサンマの処理だけ。

ところが、「本日、出血者1名」との報告。朝にもあんなに注意したのにこれか。なに、「K君が鼻血！！」最初から言えよ。

ともかく三日目、15日。

今日は、包丁はほとんど使わない。一安心。乾燥中のサケトバ(ソフトスティック)がちぎれて床に落ちる事故多発。サンマ押し寿司の酢飯作りに奮闘、なかなか思うようにできず苦戦苦闘。しかし、その他は大きな問題もなく三日目も終了。

さて、いよいよ、四日目。今日はサケ水煮缶詰。缶の高さに合わせてサケを切断したつもりだったが、いざ入れてみると缶からはみ出るもの続出。だから、ちゃんと高さを合わせると言ったのに。缶に入れる原料は160g、これに合わせるのに四苦八苦。でも何とか缶詰も無事終了。



本日、五日目最終日。今日はサキイカの製造。いつも焼いたイカの香りにつられ、原料の割に製品が少なくなるつまみ食いに注意。

職員から生徒さんへサキイカを冷やしている時、「食べるなよ」という注意。そこへ学院の引率者登場。いきなりサキイカをつまんで口へ「おいしいよ。」一同絶句・・・。

なんだかんだで、今年も加工実習は無事終わったのでありました。

本当のことを書きますと、今年の生徒さんたちは包丁の扱いもすごく上手で、作業の手際も良く、毎日作業がはかどりました。また、自主的に作業をこなすなど近年にない優秀さでした。サケの加工実習では漁獲時の扱いが原料の品質、ひいては加工品の品質にも影響することもわかったと思います。

楽しい、加工実習も考えてみれば今年でおしまいです。最後に優秀な生徒さんたちに出会ったことに感謝しています。

今後、この経験を活かしてもらえればと思います。

(水産食品開発部長 山日記)



商品化された加工品

「つるつるわかめ」

「つるつるわかめ」は株式会社深浦開発で製造販売されています。

この商品の元となった「海藻麺」の製造技術は今から 20 年ほど前、一人の職員が出張の際海藻で作った麺を土産に買って来たことから始まります。早速みんなで袋を開けて試食したのですが、非常に脆く箸でつまむと折れてしまうものでした。普通の麺の様にしなやかなものはできないかと色々と工夫した結果、コンブやワカメなどに含まれるアルギン酸という成分をカルシウムで固めることでしなやかで、熱にも強い製品を製造することができました。当センターではコンブを原料に試作品を作っていましたが、その後、深浦開発で地元産のワカメを原料として、平成 6 年、「銭ヱ衛門カル麺」として販売し、翌年から「つるつるわかめ」として製造販売しています。

平成 8 年度のふるさと食品コンクールで農林水産大臣賞を受賞するなど、数々の賞を受賞しており、その後、「つるつるわかめきしめん風」や「ツルツルキャロット」もラインアップされています。「つるつるわかめきしめん風」は青森県産品ブランドにも認定されています。

当センターでは、加工品の改良や製品化に対する技術支援を行っていますのでお気軽にご相談ください。(山日記)



ふるさと食研だより

第 10 号
平成18年12月25日

編集・発行 青森県ふるさと食品研究センター
〒031-0831

青森県八戸市築港街二丁目10番地
TEL 0178-33-1347 FAX 0178-33-0321
ホームページ

<http://www.pref.aomori.lg.jp/fusyokuken/>