

# 食品総合研究所だより

第 14 号 平成 28 年 3 月 3 日発行

## 刺身用冷凍サバの試験販売を実施しました

昨年 11 月 20 日～12 月 25 日に、当所が技術開発した刺身用冷凍サバが「船上活〆陸凍サバ」として市内 2 店舗で試験販売されました。原料は、八戸沖の定置網で水揚げされた生きた 500g 以上のサバのみを使用しました。このサバを船上で脱血処理することによって、臭みがなく血合肉の色合いを維持することが可能になりました。また、処理後に速やかに冷却し、加工業者が港まで受け取りに来ることによって、水揚げ時とほぼ同等の鮮度を保持しました。その後、フィレ加工し、冷凍することで食中毒の原因となるアニサキス線虫を死滅させ、超低温（-60℃）で保管することで色合いを保持することが可能になりました。このようにして製造されたフィレは、冷凍状態のまま飲食店に搬送され、飲食店では半解凍の状態加工し、刺身として提供しました。



写真 船上活〆陸凍サバ

試験販売に協力していただいた飲食店には、注文したお客様へのアンケートをお願いしました。その結果、「美味しい」、「生臭みがない」、「脂のりがいい」、「来年も実施して」という好意的な意見が多かったのですが、「半解凍ではなく解凍した刺身の方が美味しい」、「もっと大きなサバがいい」との意見も戴きました。また、一時期、在庫切れの状態の販売できないこともありましたが、期待を上回る数のお客様が来てくださったこと、生きた天然のサバを原料としていることから、天候や海の状況によって水揚げが確保できなかったこと、鮮度を含めた高品質を担保するために 1 回にフィレ加工する尾数が限られたことによって、原料供給が追いつかなかったためだと考えております。これらについては、今後の課題としていきたいと思っております。

## 刺身用冷凍サバ勉強会を実施しました

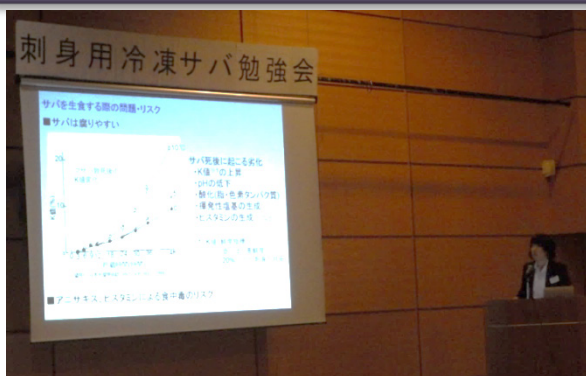


写真 竹内研究員による発表

サバは鮮度低下の早い魚種です。刺身用冷凍サバ研究会からは、このサバ刺身を普及するにあたって、製造技術、取扱条件等について広く周知する必要があるとの意見が出されました。そのため、試験販売に先立ち、八戸市、八戸市水産加工業協同組合連合会、八戸前沖さばブランド推進協議会の後援を得て、9 月 18 日に八戸市水産会館において「刺身用冷凍サバ勉強会」を開催しました。この勉強会には、水産加工業者を主に 83 名が出席し、刺身用冷凍サバ

の取り扱い条件（松原部長）の他に、サバの生食に係る危害要因について（竹内研究員）、魚市場におけるサバの取り扱いの状況について（八戸市水産事務所 音喜多主幹）、発表が行われました。

**平成 27 年度展示試食会(日本海地区)を深浦町で開催しました**

2月18日、深浦町役場において、水産食品開発部が今年度開発した試作品に関する展示試食会を開催しました。日本海地区の展示試食会は、例年この時期に、鰺ヶ沢町と深浦町で交互に行っております。今回、当研究所からは、試食13品目、展示8品目を、下北ブランド研究所からも試食6品目を展示しました。会場では、商品化に興味があるとのご意見、水産加工品試作のご相談をいただきました。今回は、加工企業や漁協女性部等が多く、同一企業(グループ)から複数名来場していることから、この展示試食会が企業の研修や勉強として位置づけられてきたのではないかと感じました。



写真 日本海地区展示試食会開催風景

**八戸前沖さばブランド力向上促進事業の実施について**

当所では、八戸前沖さばブランド力向上促進事業において、魚種判別(マサバ・ゴマサバ)のために魚種選別装置と、粗脂肪率の計算に使う吸光度を測定するための魚品質検査装置を開発しています。装置の精度向上を目的として、魚種選別のためのDNA解析と粗脂肪測定のための化学分析(ソックスレー法)も併せて実施しています。装置で取得したデータとDNA解析、化学分析結果については現在解析中で、来年度の漁期が始まるまでに、検量線の作成を行います。また、現在は、冷凍したサバの測定が可能かどうかについても試験を実施しています。



写真 装置2台での試験風景

2月24日には、平成27年度第2回八戸前沖さばブランド力向上検討会が八戸プラザホテルで開催されました。今後、サバのブランド化に、上記の装置をどのように活用していくかについて検討が行われました。また、委員の方からは現場の貴重な意見が出されました。

平成27年度はサバ旋網の水揚げが非常に少なく、予定した試験サンプルの確保ができなかったことから、今年は、搬入計画を見直すことにしています。



写真 八戸前沖さばブランド力向上検討会

**食品総合研究所だより**

第14号 平成28年3月3日

## 編集・発行

地方独立行政法人 青森県産業技術センター  
食品総合研究所〒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<http://www.aomori-itc.or.jp>