

**12**

## 新鮮なキアンコウの おいしさを届けます

下北ブランド研究所

青森県のキアンコウの水揚量は全国トップクラスで、大半を下北半島産が占めています。また、下北半島では全国的に珍しい、生きたままの水揚げが行われています。この生きたキアンコウのおいしさを保ったまま、首都圏へ届ける技術を開発しました。



### #01 下北半島の キアンコウ

#### 他の産地にない特徴

骨以外、ほとんどの部位が利用できるキアンコウは鍋料理やアンキモなど、加熱調理で食べられることが多い魚です。

漁場が近い下北半島では「生きたままの水揚げ」という、他の産地ではみられない特徴があり、下北半島のキアンコウは刺身で食べることができます。

この珍しい特徴を生かして、主産地の風間浦村ではキアンコウのブランド化を検討していました。



### #02 ブランド化の障壁

#### ブランド化の必要性

鮮度低下が早いキアンコウは高鮮度で大消費地に輸送することが難しく、生食用はほぼ青森県内ののみで消費されており、単価が低い傾向にありました。

風間浦村では、キアンコウの資源管理のため、漁獲量を制限していました。そのため、資源管理に伴う減益をカバーするためにもキアンコウをブランド化し、単価を向上させる必要がありました。

#### 困難な鮮度・品質維持

キアンコウの旬は冬で、漁期は12月～3月です。この時期のキアンコウが刺身として食べられています。また、漁期以外では冷凍保存した身や肝臓が提供されます。

キアンコウは適切に処理しなければ、すぐに鮮度が低下してしまうため、長距離輸送には耐えられません。また、身は水分が多く、-20°C程度の凍結では細胞が壊れ、解凍時に旨みや水分が逃げてしまいます。肝臓は、脂肪分が豊富でおいしいですが、脂肪が酸化して、風味が劣化してしまいます。

これら3つの問題がブランド化への大きな障壁となりました。



### #03 キアンコウの ストレスをなくせ!!

#### キアンコウはストレスフル

水揚げ直後のキアンコウは疲労して、ストレスが多い状態です。このストレスを和らげ、エネルギーを回復させるため、一旦水槽に入れて休ませます。これを「安静蓄養」と言い、おいしさも回復させます。

安静蓄養には、水槽の温度管理が重要で、最適な温度は生息場所の水温と同じです。

#### 水温はキアンコウが計測

キアンコウの生息場所やその時の水温は漁期の間も変化します。そこで、キアンコウ自身に水温を測らせることにしました。

キアンコウにセンサーを取り付けて放流したところ、生息水温を直接測ることができました。

この計測結果から、安静蓄養の温度を決めています。この計測は水産総合研究所が実施しました。



### #05 風間浦村から 全国へ!!



©ゆかい村風間浦鮫鰈ブランド戦略会議



©風間浦村

### #04 いつでも、どこでも、 おいしいキアンコウ

#### 鮮度を保ち東京へ

安静蓄養されたキアンコウは活け締めし、胃の中を洗浄して出荷されます。処理されたキアンコウの鮮度は24時間以上キープされます。つまり、新鮮なキアンコウを大消費地の東京へ出荷できるようになったのです。

今では、東京でも珍しいキアンコウの刺身が食べられるようになりました。

#### 身も肝臓もおいしさキープ

解凍時に大量のドリップが出てしまう身も、あらかじめ脱水処理をすることで冷凍保存ができるようになりました。また、肝臓も真空包装し、暗い場所で冷凍することで脂肪の酸化を防ぐことが分かりました。

鮮魚の時のおいしさを維持する技術が確立できたため、キアンコウの冷凍品を通年出荷できるようになりました。



#### キアンコウは「風間浦鮫鰈」へ

平成23年度から取り組んできた技術開発と技術普及をステップとした、風間浦村の皆様の力によって「風間浦鮫鰈」としてのブランド化が実現しました。下北研もブランド化のお手伝いできたことを光栄に思います。

なお、この取組の一部は(株)駒嶺商店からの受託研究で行ないました。

#### 「風間浦鮫鰈」を食べたい!!

毎年12月～3月の漁期に開催される「風間浦鮫鰈まつり」では、下風呂温泉郷の各旅館で風間浦鮫鰈料理が提供されています。また、加工品の「きあんこう鍋セット」が(株)駒嶺商店のオンラインストアから購入できます。

首都圏では老舗料亭や大手デパートなどでも販売されています。

是非、お近くで、お手軽な方法で、風間浦村に出かけて、風間浦鮫鰈をお楽しみください。