

大消費地での県産ホッキガイの評価向上を目指すため、ホッキガイの高品質加工品として冷凍刺身を開発しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

本県北浜海域（三沢市・おいらせ町・八戸市沿岸）において、ホッキガイは主力魚種の一つですが、そのほとんどが活貝として出荷されており、出荷期間も限られるなど他産地と比べて評価が低い現状にあります。そこで、大消費地での県産ホッキガイの評価向上を目指して、ホッキガイの高品質加工品として冷凍刺身を開発しました。

2 内容

- ホッキガイ冷凍刺身の品質に影響を及ぼす要因を探るため、冷凍前処理および冷凍方法について検討した結果、冷凍前処理がより品質に影響を及ぼすことが分かりました。
- 冷凍前処理方法について検討した結果、最適な前処理条件を見出すことができました。
- 県外バイヤー・料理人等に試食してもらい、それらの意見をもとに、さらに試作改良しました。
- 令和5年には、シーフードショー大阪にて試作品の市場調査を実施し、ホッキガイになじみのない地域でも高評価をいただきました。



生のような見た目と旨味を持つ製品

3 活用等

- 開発した製品は、加工事業者を対象とした展示試食会で紹介し、県内事業者への技術普及を図っているところです。



県外飲食店での需要調査の様子

関連情報

- 冷凍刺身を応用した押し寿司などの加工品開発にも取り組み、9品をマニュアル化しました。



その1 冬が旬の「北浜ほっき貝」

青森県太平洋南部海域に面した三沢市、おいらせ町、八戸市に広がる砂浜域を「北浜」と呼んでいます。

北浜海域のホッキガイ（標準和名：ウバガイ）は、旬の時期を迎える12月から翌年3月までの期間だけ漁獲され、冬の美食となっています。



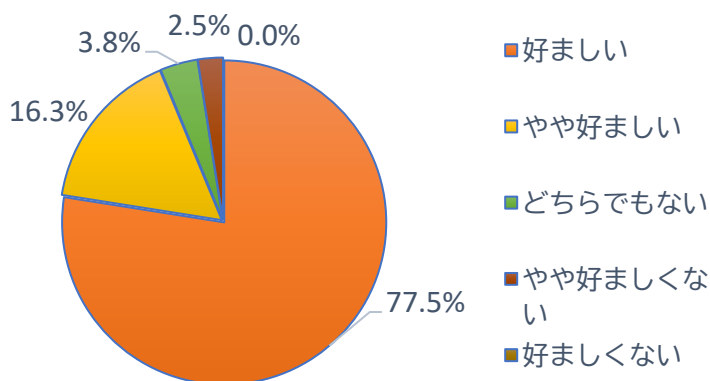
その2 生のまま冷凍したらどうなる？

ホッキガイは、むき身の状態から何も処理せず冷凍すると、身が柔らかくなりホッキガイ特有のコリコリした食感がなくなってしまい、色も悪くなります。また、解凍時にドリップとともに旨味成分が流れ出てしまうため、味が薄くなります。

今回開発した前処理を行うと、冷凍による身の軟化が抑えられて旨味も感じられ、見た目が生に近い色と形に仕上がります。

その3 シーフードショーでの評価

関西方面ではなじみのない食材にもかかわらず、93.8%の人に好ましい～やや好ましいと評価していただきました。



Q 試食したホッキガイの刺身はいかがでしたか？
(回答者：80人)

シーフードショー大阪におけるアンケート結果

🍵 コラム 開発よもやま話 🍷

ホッキガイはむき身にするのに手間がかかる二枚貝です。おいしく生のまま冷凍保管できれば、いつでも刺身で利用できるようになるため、冷凍製品を開発することにしました。

はじめのうちは色に変色してしまったり、食感が損なわれたりしましたが、冷凍前の温度管理や洗浄方法を工夫することで解決しました。

さらに、「生のよいホッキガイは平らではない」とバイヤーから意見をもらい、包装方法や冷凍前の水分調整に改良を重ねた結果、まるで生のような見た目の刺身製品を作り出すことに成功しました。



失敗作