



県産の安い高級魚を本来の高値に

要約

高級魚であるマコガレイ、ムシガレイ、ヒラメ、フグ類が本来の高値で取引されるように、活締め脱血の効果や最適な熟成期間等について調べ、それらの結果をまとめて品質保持・取扱マニュアルを作成しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

マコガレイ、ムシガレイ、ヒラメ、フグ類などの魚は、他県では高級魚ですが、青森県では流通の時に誤った取扱をされて品質が劣化することも多く、安値で取り扱われています。これらの単価向上を目的として、品質保持技術や流通時の適切な取扱技術を開発しました。

2 内容

- マコガレイ・ヒラメ・フグ類は、活締め脱血（生きたまま魚の血を抜く）処理をすることで、鮮度や魚肉の色が通常より長く保たれることを明らかにしました。
- 冷凍ヒラメの最適な保管温度や、保管・流通時に使用する梱包材の効果について明らかにしました。
- ムシガレイとヒラメを熟成して冷凍する場合の熟成期間は2日、マフグでは5日が目安となることを明らかにしました。
- 高級魚の品質保持と取扱のマニュアルを作成しました。

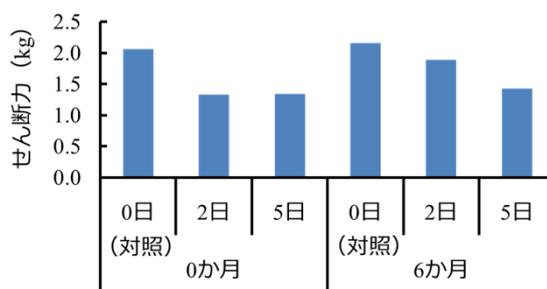


野締め (対照) 活締め脱血

マコガレイの魚肉 (処理24時間後)

3 活用等

- 作成したマニュアルは、令和5年度に漁協・加工事業者等の関係者に配布しました。そのほかにも情報紙や研究報告書等にも掲載して、広く情報提供を行っています。
- 現場の要望に応じて、品質保持や取扱技術の現地講習会を随時開催します。



冷凍前マフグの熟成期間が6か月冷凍保存後のせん断力(歯応え)の変化に及ぼす影響

関連情報

- ヒラメの冷解凍技術については、ヒラメのブランド化を推進している東通村からの要望で試験を実施しました。

下北ブランド研究所 加工技術部

Tel. 0175-34-2188

E-mail syoku_simobura@aomori-itc.or.jp



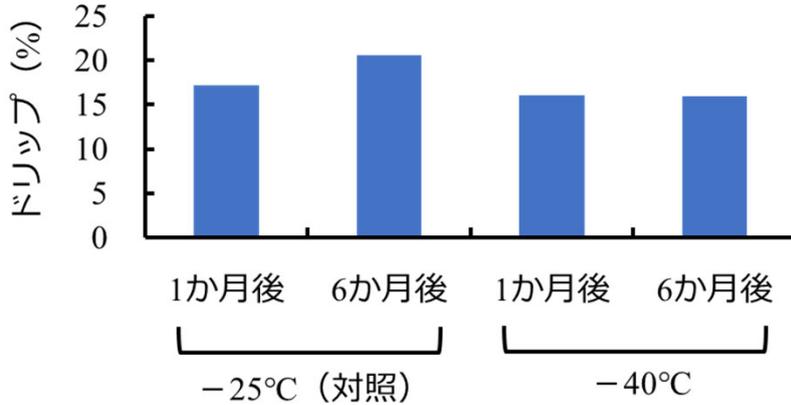
青森産技

あomorいの未来
技術でサポート



その1 冷凍ヒラメの保管温度は？

ヒラメを-25℃と-40℃で1～6か月保管し、解凍したときのドリップ（解凍時に染み出てくる液体）量を比較してみました。-25℃保管だとドリップ量が増えていくのに対し、-40℃保管ではドリップ量がほとんど変わらないことが分かりました。

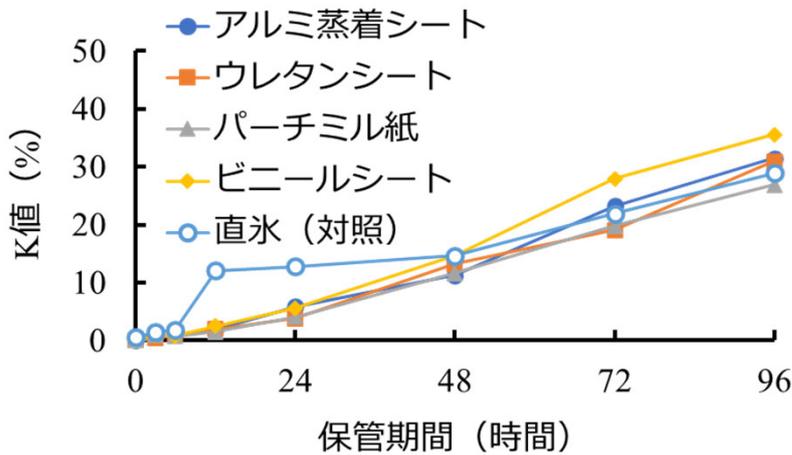


冷凍ヒラメの保管温度とドリップ量の関係

その2 ヒラメの保管・流通時に敷く素材は？

ヒラメは保管・流通時に、下に氷を入れて鮮度を保持します。

ヒラメと氷の間に梱包材を入れると鮮度保持の効果がどのように変わるのか調べたところ、氷の上に直接ヒラメを置くよりも、間に梱包材を敷くほうが、見た目が良く鮮度が長く保たれることが分かりました。



活締め脱血処理したヒラメの下氷保管中の梱包材の違いがK値※に及ぼす影響

※K値：魚の鮮度を示す値。低い方が鮮度が良い。

📖 コラム 開発よもやま話 📝

この研究ではいろいろな種類の魚について試験していますが、魚はいつどの漁港にどの程度水揚げされるか分からないので、準備をするのが大変でした。いろいろな漁協の方々に「魚が獲れたら連絡してほしい」とお願いして…

ご協力いただいた関係者のみなさま、誠にありがとうございました。