

## 令和 5 年度新規加工品及び加工方法に関する開発研究

佐藤 慶之介<sup>1</sup>・木村 優輝・鹿糠 奈々子<sup>2</sup>

Development of New Processed Foods in 2023

Keinosuke SATO, Yuki KIMURA and Nanako\_KANUKA

キーワード：スルメイカ (Japanese common squid, *Todarodes pacificus*)、アカイカ (Neon flying squid, *Ommastrephes bartramii*)、マサバ (Chub mackerel, *Scomber japonicus*)、マイワシ (Japanese sardine, *Sardinops melanostictus*)、カタクチイワシ (Japanese anchovy, *Engraulis japonicus*)、サケ (Chum Salmon)、ホタテガイ (Japanese scallop, *Mizuhopecten yessoensis*)、ウバガイ (Sakhalin surf clam, *Pseudocardium sachalinense*)、マダラ (Pacific cod, *Gadus macrocephalus*)、アブラツノザメ (North pacific Spiny dogfish, *Squalus suckleyi*)、シロゲンゲ (Jelly eelpout, *Bothrocara molle* Bean)、ココノホシギンザメ (Nine-spot chimaera, *Hydrolagus barbourin*)、イトヒキダラ (Longfin codling, *Laemonema longipes* Schmidt)、テナガダラ (Longarm grenadier, *Coelorinchus macrochir*)

本県水産加工業の振興と水産物の利用拡大を目的として、主要水産物や未低利用水産物を原料とした新規加工品および技術の開発等を実施した。具体的には、本県の主要な加工原料であるスルメイカ等の不漁にともなう代替候補原料による製品開発、消費者の魚離れに対応した製品開発、及び北浜海域のホッキガイによる製品開発を行った。なお、製法の詳細については水産加工講習資料第 27 号 (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、2024 年) に掲載した。

### 開発製品等の概要

以下の製品の開発目的を 代替候補魚種による製品開発、魚離れ、ホッキ加工に対応した製品開発に分類した。

#### 1. イカ加工品

##### (1) ムラサキイカ冷燻 (くん液使用) ( )

ムラサキイカ (アカイカ) の生食普及を目的としてくん液で高級感を付与した製品 (冷凍保存)

##### (2) ムラサキイカカレーレトルト ( )

スルメイカの不漁に対応し、ムラサキイカを原料とした大衆向けのレトルトカレー製品 (常温保存)

#### 2. サバ加工品

##### (1) シメサバゆずはちみつ風味 ( )

高脂質なサバ原料の不漁に対応し、低脂質なサバに合うさっぱりとした食味の製品 (冷凍保存)

1 現在、青森県産業技術センター 本部企画経営室

2 現在、青森県産業技術センター 農産物加工研究所

(2) サバ揚げ浸し野菜入り(低温殺菌)( )

原料のサバの不漁及び低脂質なサバに対応し、油ちょう及び野菜を入れた製品(冷蔵保存)。

(3) サバ揚げ浸し野菜入り(レトルト)( )

原料のサバの不漁及び低脂質なサバに対応し、油ちょう及び野菜を入れ、レトルト処理をすることで常温保管を可能にした製品(常温保存)。

### 3. イワシ加工品

(1) イワシ揚げ浸し野菜入り(低温殺菌)( )

原料の不漁に対応し、近年安定的に漁獲されるマイワシを用いた製品。油ちょうすることで低脂質原料に対応した製品(冷蔵保存)。

(2) イワシ揚げ浸し野菜入り(レトルト)( )

原料の不漁に対応し、近年安定的に漁獲されるマイワシを用いた製品。油ちょうすることで低脂質原料に対応し、レトルト処理することで常温保管を可能とした製品(常温保存)。

(3) シメイワシベトナム風( )

原料の不漁に対応し、近年安定的に漁獲されるマイワシを用いた製品。若者向けにベトナム風の味付けとした製品(冷凍保存)。

### 4. サケ加工品

(1) サケつくね氷頭入り( )

鶏つくねのように、サケ普通肉と氷頭を使うことで特有の食感をもたせた製品(冷凍保存)。

### 5. ホタテ加工品

(1) ホタテヒモベトナム風( )

ホタテガイ外套膜を用いて若者向けにベトナム風の味付けにした乾製品(常温保存)。

### 6. ホッキ(ウバガイ)加工品

(1) ホッキ酢締め蒲鉾( )

酢締めによりホッキガイ(ウバガイ)斧足部をタンパク変性することで、非加熱で桜色を呈した蒲鉾製品(冷凍保存)。

(2) ホッキヒモ貝柱ヤンニョム漬( )

独特の風味があるホッキガイのヒモ(外套膜)及び貝柱をヤンニョムで風味改善した漬け製品(冷凍保存)。

(3) ホッキクラムチャウダー( )

常温保存と簡便調理ができるホッキガイのクラムチャウダー缶詰(常温保存)。

### 7. タラ加工品

(1) マダラ親子ピラフの素( )

安定した漁獲量のマダラを用いて、魚離れに対応したピラフ製品。マダラ卵を入れ、コストを低減し

た（冷凍保存）。

(2) マダラ昆布締め串カツ（ ）

安定した漁獲量のマダラを用いて、昆布締めで魚臭さを低減させ、魚離れに対応した製品（冷凍保存）。

8. プリ加工品

(1) イナダつくね切干大根入り（ ）

色合いと臭いを改善するためイナダ（プリ未成魚）血合筋を除去し、切干大根の食感を加えた製品（冷蔵保存）。

(2) イナダ大根餅（ ）

簡便調理できる大根餅にイナダ（プリ未成魚）ミンチ肉を配合した製品（冷凍保存）。

(3) イナダジャージャー麺の素（ ）

骨が気にならないようにイナダ（プリ未成魚）をそぼろ状にし、中華風に味付けしたレトルト製品（常温保存）。

(4) イナダカレーピラフの素（ ）

近年漁獲が増加しているイナダ（プリ未成魚）を用いて、子供にも食べやすいカレー味のピラフ製品（冷凍保存）。

9. そのほか加工品

(1) サメシュウマイ（ ）

海産物が苦手な子供でも受け入れられるように、水晒しをして臭みを抜いたアブラツノザメを使った製品（冷凍保存）。

(2) カレイ揚げ浸し野菜入り（レトルト）（ ）

原料の不漁に対応し、代替候補原料として小型のカレイを用いた製品（常温保存）。

(3) クジラコーンミート風（ ）

独特の臭みのあるクジラ肉を塩水晒しで血抜きし、香辛料で調味したコーンミート風製品（常温保存）。

(4) シロゲンゲ蒲焼き（ ）

未・低利用魚であるシロゲンゲを甘辛く調味した製品（冷凍保存）。

(5) シロゲンゲ蒲焼き押し寿司（ ）

未・低利用魚であるシロゲンゲを蒲焼きにし、酢飯に低アミロース米を使用することで、解凍後ももちりと食感よく食べられることを可能にした製品（冷凍保存）。

(6) シロゲンゲロールタラ風（ ）

深海性底魚類であるシロゲンゲを調味したロールタラ風製品（常温保存）。

(7) ココノホシギンザメ唐揚げ（ ）

未・低利用魚であるココノホシギンザメを利用した冷凍唐揚げ製品（冷凍保存）。

(8) ココノホシギンザメフライ（ ）

未・低利用魚であるココノホシギンザメを利用した冷凍フライ製品（冷凍保存）。

(9) オニヒゲロールタラ風（ ）

深海性底魚類のうち比較的食味の良いとされるオニヒゲを食塩のみで味付けしたロールタラ風製品

( 常温保存 )

(10) イトヒキダラ味噌粕漬け ( )

深海性底魚類のイトヒキダラを使用し、粕漬けした製品 ( 冷凍保存 )

(11) テナガダラ味噌粕漬け ( )

深海性底魚類のうち、八戸沖でのまとまった漁獲が期待されるテナガダラを使用した粕漬け製品 ( 冷凍保存 )