

## 令和 4 年度新規加工品及び加工方法に関する開発研究

宮部 好克<sup>1</sup>・白川 慎一<sup>2</sup>・小向 貴志<sup>3</sup>

Development of New Processed Foods in 2021

Yoshikatsu MIYABE, Shinichi SHIRAKAWA and Takashi KOMUKAI

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*)、ホタテガイ (Japanese scallop, *Mizuhopecten yessoensis*)、ウバガイ (Sakhalin surf clam, *Pseudocardium sachalinense*)、サワラ (Japanese Spanish mackerel, *Chamaecypris pisifera Endl*)、マダラ (Pacific cod, *Gadus macrocephalus*)

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 26 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、2023 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、魚離れに対応した製品開発に分類した。

#### 1. イカ加工品

##### (1) イカチョコサンド ( )

海産物が苦手な子供にも受け入れられるように、アカイカ潰し肉を再成形して乾燥させたシートでチョコをサンドしたおつまみ製品 (常温保存)。

##### (2) 焼きトンピコンフィ ( )

未低利用部位のイカの口球 (トンピ) を低温の油で煮込むことで、柔らかく食べやすく仕上げた製品 (冷蔵保存)。

#### 2. サバ加工品

##### (1) 小サバフライ ( )

生鮮品としては一般に流通しにくい小型で脂の少ないサバ等をフライとすることでパサつかず食感よく食べやすくした製品 (冷凍保存)。

1 現在、青森県産業技術センター 農産物加工研究所

2 現在、青森県庁 食ブランド・流通推進課

3 現在、青森県三八農林水産事務所八戸水産事務所

(2) シメサバキムチ浅漬け和え ( )

青魚の臭いが苦手な人でも食べやすいようにキムチで風味づけし、野菜のシャキシャキとした食感も付与した製品 (冷凍保存)。

(3) シメサバキムチ風味 ( )

青魚の臭いが苦手な人でも食べやすいように、シメサバにキムチで風味づけした製品 (冷凍保存)。

(4) サバガパオライスの素 ( )

青魚の臭いが苦手な人でも食べやすいように、サバそぼろにスパイスをきかせてガパオライスの素に仕上げた。ご飯にのせるだけで手軽に食べられる製品 (常温保存)。

### 3. イワシ加工品

(1) シメイワシキムチ風味 ( )

生魚が苦手な人でも食べやすいように酢で肉を締めるとともに、青魚の臭いが苦手な人でも食べやすいようにキムチで風味づけした製品 (冷凍保存)。

(2) おやつにぼし ( )

魚が苦手な子供でも手軽に食べられるように、煮干しに甘味をつけてカリっとした食感のおやつ風に仕上げた製品 (常温保存)。

### 4. ホタテガイ加工品

(1) ホタテ焼き浸しレトルト ( )

調味液に焙焼したホタテを浸漬することで、香ばしさとジューシーさを両立した製品 (常温保存)。

(2) ホタテ佃煮 (バター醤油風味) ( )

佃煮製品は醤油ベースの味付けが基本的だが、バターを使用することで洋風な風味とコクを付与した製品 (冷蔵保存)。

(3) ホタテ甘露煮 (バター醤油風味) ( )

佃煮製品は醤油ベースの味付けが基本的だが、バターを使用することで洋風な風味とコクを付与した製品 (冷蔵保存)。

(4) ホタテピラフの素 ( )

若年層のホタテ消費拡大を目的に洋風な味付けとした。お米と一緒に炊飯するだけで手軽に食べられる製品。

(5) ホタテボール焼き (たこ焼き風) ( )

ホタテを具材とし、たこ焼き風にすることで広い世代に受け入れられやすく、レンジで加熱するだけで手軽に食べられる製品 (冷凍保存)。

(6) 醤油おかき (ホタテ風味) ( )

ホタテの風味を身近なものにするために、幅広い世代から好まれているおかきにホタテ風味を付与した製品 (常温保存)。

## 5. ホッキ(ウバガイ)加工品

### (1) ホッキ液浸カップ(和風)( )

生鮮中心で流通するホッキを加工品にすることで消費拡大を目的とした。ホッキを調味液とともに液浸カップにし、シールをはがすだけで手軽に食べられるようにした製品(冷凍保存)。

### (2) ホッキ炙り浸し( )

生鮮中心で流通するホッキを加工品にすることで消費拡大を目的とした。炙ったホッキを調味液に浸漬することで、香ばしさとジューシーさを実現した製品(冷凍保存)。

### (3) ホッキピラフの素( )

若年層におけるホッキの消費拡大を目的に洋風な味付けとした。ホッキの食感を柔らかくするため調味液等と別梱包とし、ご飯に添えるだけで手軽に食べられる製品(冷凍保存)。

### (4) ホッキ冷凍押し寿司( )

ホッキを加熱後に冷凍することで解凍後も生に近い食味が得られ、シャリに低アミロース米を使用することで解凍後でも、もっちりとした食感のよい製品(冷凍保存)。

## 6. サワラ加工品

### (1) サワラ和風コンフィ( )

脂の少ない時期のサワラを油で低温加熱することでパサつかず、しっとり柔らかい食感を実現した製品(冷凍保存)。

### (2) サワラ山漬け( )

淡泊な味のサワラを山漬けにすることで保存性を高めると共に、熟成により旨味を引き出した製品(冷凍保存)。

## 7. タラ加工品

### (1) マダラスライストバ( )

マダラ肉をスライスすることで、乾燥時間の短縮と食べやすさが得られた製品(常温保存)。

### (2) マダラ調味スライストバ( )

調味したマダラ肉をスライスすることで、旨味の付与や乾燥時間の短縮に加え、食べやすさが得られた製品(常温保存)。

## 8. そのほか加工品

### (1) イナダ(ブリ未成魚)コンフィ( )

夏場の脂の少ない時期のイナダを油で低温加熱することで、パサつかずしっとり柔らかい食感を実現した製品(冷凍保存)。

### (2) クジラ赤ワイン煮込み( )

独特の臭みのあるクジラ肉を塩水浸漬で血抜きし、低温の赤ワインで煮込むことで臭みを抑え柔らかな食感を実現した製品(冷凍保存)。

(3) ウナギ蒲焼冷凍押し寿司( )

ウナギを白焼きにした後に蒸煮することで皮を柔らかくするとともに、シャリに低アミロース米を使用することで、解凍後ももちり食感よく食べられることを可能にした製品(冷凍保存)。

(4) サメつくね軟骨入り( )

サメ肉を水晒しすることで臭みを抜くとともに、未低利用部位の軟骨を使用することでコリコリとした特有の食感が得られる製品(冷蔵保存)。

(5) 甘エビ姿干し( )

甘エビを乾燥することで旨味が濃縮され、常温流通が可能になることで、おつまみ品としても手軽食べられるようにした製品(常温保存)。