

壁の向こうへ

むつ市大畑町の北ア
ランド研究所は、地域の農林
水産物の成分分析や鮮度保
持の研究、加工食品の開発、
事業者の商品化支援などを
行っている。2000年の
発足以来、大畑地区の海峡
サーモンや風間浦村のアン
コウの加工品のほか、北上
地域由来の微生物を利用し
たパンを商品化するなど、
大きな成果を上げてきた。
近年は資源量が不安定だっ
たり、傷みが早く長期の輸
送に向かなかったりと、今
まで光の当たらなかったた

粉末利用したピザ開発中



ミスタコの研究を行う高田徳帆研究員
(下北ブランド研究所提供)

「未利用・低利用資源」を加工業者の収入確保が大きな課題に。その中で目を付けたのが、下北で水揚げが多くの、「ドウク」と呼ばれる地域の人たちに親しまれていくミナダコの内臓だ。い

わゆる「道真汁」の材料として地域のスーパーや商店にはよく並ぶが、他の地域ではなじみがなく、傷みも早いため、あまり流通していない代物だった。

同研究所は、これまで「ミ

16年 研究に着手。味が良くない肝臓と胆のうを除いた、ミスタコの内臓のアルミノ酸について分析した結果、タウリンがミスタコの足やスルメイカよりも豊富に含まれていることが判明。アルギニン、グルタミン、アスパラギン酸といったうま味成分も多いことが分かり、食品としての優位性を確認した。

また、内臓をフリーズドライにして粉末化し、分析すると、血圧上昇の抑制効

ど、ミスタコの内臓を活用した加工品を試作してき た。関西地方を中心に日本各地の郷土料理を提供する居酒屋チェーン「ワールドワン」（神戸市）に試作品を提供。17年、下北のミスタコを使った「海峽たこホルモン唐揚げ」「海峽たこホルモン焼き」として同市の店舗でレギュラーメニュー化し、売れ筋メニューとなった。

研究開発部の高田徳帆帆研

◆下北ブランド研究所 2001年、地域の産業振興や農林水産物を活用した特産品の開発、人材育成を支援する「下北ブランド研究開発センター」として開設された。09年に地方独立行政法人化。職員は計10人で、農林水産物の加工の研究や事業者の支援を行う。薫煙装置やレトルト調理殺菌機、冷凍粉砕装置などを備え、さまざまな農林水産物の試作、加工が可能な設備を整える。



ミスダコ（右）の内臓を商品化した「海峡たこホルモン」（左上）と、内臓をフリーズドライした粉末

究員28—1八戸出身、岩手大農学部卒Ⅱは、ミスタコの内臓の食品としての可能性に着目し、試作品の開発や研究を続けている。

中でも内臓の粉末を利用した生地に、「ミスタコのくちばし」の薫製を載せた「ピザが1押し」という高田研究員。「最初、粉末50%で試作したら、タコそのものに戻ってしまつて、生臭いし、食べられたものではなかった」と試行錯誤した日々を振り返る。現在は粉末の割合を調整し、栄養価抜群でおいしいピザに仕上がつてきているという。来年3月の試食会でのお披露目に向け、さらに磨きをかけるつもりだ。

高田研究員は「ミスタコ以外にも、下北にはまだ知られていない魅力的な食品がたくさんある。地域の方々と協力して、おいしい商品を開発していきたい」と力を込める。（松橋広幸）

※第1月曜日企画

※第1月曜日企画

令和3年6月7日 デーリー東北 掲載

※この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです