

②0 刺し身用冷凍ホッキガイ

冬の味覚として親しまれているホッキガイ。八戸市から三沢市までの漁業者が水揚げするホッキガイは、沿岸4漁協で組織する「北浜ほっき資源対策協議会」が漁期（12～3月）や1日当たりの水揚げ量を定めるなど資源保護対策を行い、安定供給に努めている。地元では、その日に水揚げされたホッキガイを新鮮な刺し身で食べることもできる。一方、首都圏といった主要消費地の飲食店や回転すしチェーン店では、輸

挑め!

壁の向こうへ

青森県産業技術センターの研究

味、見た目 損なわず

加工業者へ製法普及を図る



生食に近い品質を目指して開発された刺し身用冷凍ホッキガイ

入物や北海道産などが流通。県産品の付加価値の向上や通。県産品は水揚げ量が多いにもかかわらず、知名度1年度から3カ年事業で刺し身用冷凍ホッキガイの需要状況にある。県産業技術センター食品担当する宮部好克研究員によると、ホッキガイは生



冬の味覚として親しまれる青森県産のホッキガイ
＝2月3日、百石漁港

のまま冷凍し、解凍する。食感や風味など品質が著しく低下。加熱すると甘味が増し、食べやすくなるというメリットがある。このため、回すし店などに並ぶことが多いカナダ産は、身が赤い色で浮かび上がるまで加熱した後、冷凍

ならず、うま味も逃げない温度帯などを調査。その結果を踏まえ、身を真空包装して煮ることで熱を加え、食味が生に近い刺し身用冷凍ホッキガイを試作した。県内外の流通関係者らに試食してもらい意見聴取したところ、真空状態で冷凍保管したことが原因で平たくつぶれてしまい、見た目が悪いとの声があった。22年度は改良品の開発に着手。加熱する際に袋などに入れずにそのまま機械に投入し、本来の形を保持。包装も袋詰めに簡略化し、作業効率の向上につなげた。都内のバイヤーらに改良品の試食を依頼し、アンケートを実施した結果、「すでに消費者に提供できる品質」「冷凍とは思えない」など高評価を得たという。

加工業者によっては、水揚げした当日に冷凍加工を想定し、日に冷凍▽一晚砂抜きしてから冷凍の2種類の比較調査を実施。当日に冷凍した方が高評価を得たものの、一晚経過しても品質に明らかな劣化は見られなかった。

事業の最終年となる23年度は、刺し身用冷凍ホッキガイの製法をマニュアル化し、県内の加工業者らに配布する予定。

ただ、加工業者によって、機械の有無など環境が異なる。宮部研究員は「各業者にまずは興味を持ってもらい、互いに相談しながら、それぞれの業者にとって最適なマニュアルを作っていくに消費者に提供できる品質」と強調した。

（金澤千優希）
※この項終わりに高評価を得たという。

◆青森県産業技術センター食品総合研究所 八戸市築港街2丁目1番1号に構える。1956年に前身の「青森県水産物加工研究所」が設置され、2009年に現在の組織となる。県内で水揚げされるイカやサバ、ホタテなど多種多様な魚介類について、企業や消費者のニーズに応じた水産加工品、加工技術の開発、原料特性の研究などを行う。水産食品開発部、水産食品化学部の2部署がある。

デーリー東北新聞社提供（令和5年3月6日掲載）

※この画像は、当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです