

水産加工開発指導センターの取組について

長崎県総合水産試験場 水産加工開発指導センター 加工科

はじめに

加工科では、本県水産加工業の発展を指して、多様化するニーズに対応した水産加工・流通技術の開発や改良を行うとともに、水産加工業者が行う製品の開発や改良を技術的に支援しています。

具体的には、研究業務では本県水産物の特徴を活かした加工、品質保持、低未利用資源の有効利用などに関する新しい技術開発を行っています。また、指導業務では、加工センターの施設や機器を開放（オープンラボ）した製品開発の支援、研修会の開催、技術相談、情報の提供などを行っています。

それでは、各業務の最近の取組を紹介します。

研究業務について

主な研究業務の一つである、彼岸ぶりの付加価値向上について紹介します。

長崎に春が訪れる頃、離島の定置網に大型サイズのブリが入網し、風物詩的なニュースとなります。天然ブリは一般的に北海道まで北上し、それから餌を追って日本海側を南下、途中、十一月頃に北陸地方沿岸へ来遊し、定置網で水揚げされます。これらはいずれも六キロを超え、脂乗りも非常に良く、高値で取引されています。その後も南下を続け、春先になると、東シナ海まで移動し産卵を行います。この時までは身体に脂を蓄えており、一般的に旬と言える

状態を保っています。

その後、再び対馬暖流に乗って北上し漁獲される時には、産卵で体力を消耗、脂も抜けた状態となっており、一般にこの時期のブリは彼岸ぶりと呼ばれています。県内のブリ水揚げの九割がこの時期に集中するため（図1）、正月前に比べると価格は十分の一未満と低くなります。

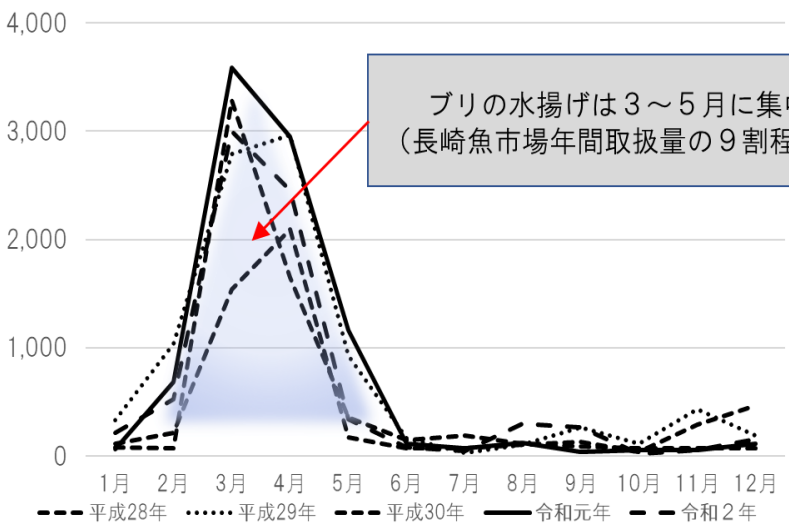


図1 . 3～5月に集中するブリの取扱量（トン）

そこで、加工センターでは例年三月下旬以降に価格が暴落する彼岸ぶりの付加価値向上を目的に、これまで用いられることになかった練り物や漬魚の原料として供給するための基礎研究を令和元年度から始めて

います。

練り物を製造する時、通常は原魚が持つ不要な脂や血液などを取り除くために水晒し・脱水の工程を経て晒し身にしますが、彼岸ぶりの場合、元々の脂が少ないこと、水晒しを行った方が弾力は出にくいこと、また、晒すと本来の持ち味が損なわれることなどから、水晒しを行わない落し身（ミンチ肉）の方が練り物原料として優れていることがわかりました（図2）。

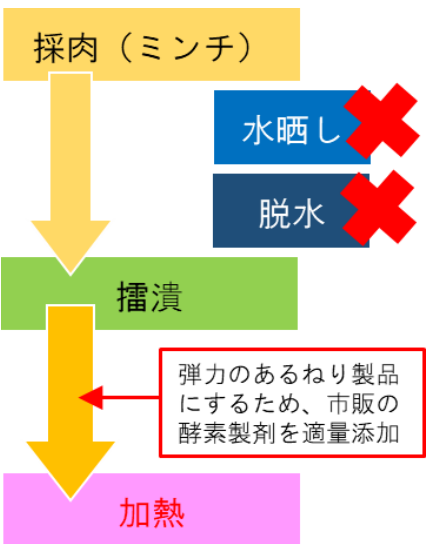


図2 . ブリかまぼこの製造工程

ただし、練り物の弾力を向上するいわゆる坐りは生じないので、より弾力を高めたい場合は市販の酵素を加えると、坐りが促進され、弾力が改善することを明らかにしました。現在、練り物一商品、新食材として缶詰製品二商品が、市販されています。今年度は、彼岸ぶりが抱える課題である脂乗りの少なさを補うため、油脂のインジエクシオン（注入）技術の導入に取り組んでいます。当該技術の確立によって原魚価格や商品価値の向上を期待しています。

指導業務について

水産加工業者の皆さんが地元の魚介類を使った瓶詰やレトルト食品といった新製品開発や、販売中の製品の改良試験など、加

工センター内のオープンラボに設置された各種機器を使用する際に、指導や助言を行っています。令和二年度には、電話での技術相談を含めると三百七十件の対応を行いました。

また、加工センターの職員が県内各地の水産加工業者の皆さんを訪問して行う巡回指導は、三十二回実施しました。

研修会は、コロナの趨勢を見定めつつ、魚の鮮度保持技術等の内容について十二回開催することができました。

これらの活動をとおして、令和二年度には合計九つの新製品開発に関わることができました（図3）。



図3 . 加工センターを利用し開発された製品

発された製品はレトルトやふりかけといった即食できるものが多く、時代を色濃く反映したものになっています。

加工センターでは、水産加工における技術相談等随時受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。

（担当：山口辰哉）