

2009

No.

15

水産加工 だより



目次

1. 「イカ活かした食品新作展」を開催しました！ 2
2. オープンラボの紹介 3
3. オープンラボから生まれた商品の紹介 3~5
4. 平成 20 年度の成果トピックス 6
5. 水産加工技術マニュアルの紹介 6
6. 平成 21 年度新規事業の紹介 7
7. 所長あいさつ 8
8. 長崎空港平成「長崎俵物」アンテナショップ移転のお知らせ 8

「イカ活かした食品新作展」を開催しました！

水産加工開発指導センターは、平成19年にスルメイカのねり製品化技術を確認し、本技術を生産規模で応用するため、ねり製品の原料となるスルメイカの冷凍すり身化技術を平成20年に開発しました。スルメイカ冷凍すり身は、スルメイカねり製品の安定生産を可能にするだけでなく、ねり製品に限らず様々な食品の素材として利用できるため、県内の料理および加工食品業者の方々に、スルメイカ冷凍すり身を使った新しい食品を試作してもらう「イカ活かした食品新作展」を開催しました。

料 理

県内のホテルや飲食店15業者から応募があり、それぞれの店舗でテスト販売を実施していただきました。写真は、テスト販売した料理の一例です。



かまぼこ



ハンバーガー



パスタ

加工食品

県内の加工食品業17業者から応募があり、出品された36の作品について、「ながさき・実り恵みの感謝祭」において展示し、揚げ蒲鉾部門、ねり製品部門、その他の加工品部門で、消費者による人気投票を行いました。写真は、各部門の最多得票数の作品です。

👑 揚げ蒲鉾部門



イカの揚げ蒲鉾
(杉永蒲鉾)

👑 ねり製品部門



いかちく
(宮嶋ちくわ)

👑 その他の加工品部門



いかステラ
(将大)



人気投票の模様

オープンラボについて

水産加工開発指導センターは水産物の加工、流通に関する試験研究や技術指導を行っており、加工や分析、試験に用いる様々な施設、機器を有しております。それらの一部は加工品の開発・改良や品質管理に活用していただけるよう、**県内水産加工業者や漁業者などの方に向け無料で開放**しており、求めに応じて専門スタッフが技術指導をいたします。この体制を「オープンラボ」(ラボは研究所の意)と呼んでいます。ここでは平成20年度にオープンラボを活用して開発・改良された商品を紹介します。



オープンラボから生まれた商品



戸石のいか寿し

製造者：ミサキフーズ 有限会社

イカと寿司を融合させた当商品は、ネーミングも地元「戸石」にこだわりました。冷凍流通するため、米の選択、解凍時の温度調整など品質の加減に注意が払われています。第46回長崎県水産加工振興祭品評会において、最高位の農林水産大臣賞を受賞しました。

いかステラ

製造者：株式会社 将大

長崎産のスルメイカ冷凍すり身を70%使用して、カステラ風に焼き上げた商品で、ほのかなイカの風味と甘味がマッチしています。第46回長崎県水産加工振興祭品評会において、県知事賞を受賞しました。





飛魚つみれ

製造者：五島漁協岐宿支所女性部
浜ちどり会

五島市沿岸の定置網で漁獲されたトビウオだけで作った素朴な味のつみれです。トビウオ独特のうま味を残すため、晒さずに仕上げた商品です。第46回長崎県水産加工振興祭品評会において、信漁連会長賞を受賞しました。

イカスミかまぼこセット

製造者：有限会社 シキシマ

長崎産のスルメイカをベースにしたかまぼこです。イカスミ入りと明太子入りの2種類をセットにし、イカの風味だけでなく見た目にもこだわった商品です。第46回長崎県水産加工振興祭品評会において、信漁連会長賞を受賞しました。



焼ひもの楽チャン

製造者：山道水産 株式会社

「長崎のおいしい干物を簡単に食べてもらいたい」という、社長の熱意により開発された商品です。電子レンジで温めるだけで簡単においしく食べられるよう、焼き加減などたくさんの工夫がなされた逸品です。



鰯ぼっぽまん

製造者：新三重漁協女性部「はまいそ」

地元で水揚げされた新鮮なアジを骨ごとすり潰して包み、無添加・無着色のまんじゅうに仕上げました。浜の母ちゃんが丹誠込めて作った手作り商品で、お子様も安心してご賞味いただけます。アジのふりかけ「鰯ぼっぽふりかけ」も開発しました。





跳ねるのすり身

製造者：有限会社 海鮮工房梅元

地元茂木の底曳網漁業で漁獲され、これまで値が安く市場に出回っていなかった小型の雑魚(エソ、ヒイラギ、イトヨリ等)を原料に、味わい深いすり身を開発しました。今後も地元のエソのすり身との混合など、改良を重ねる予定です。

さかな味噌ちゃんぽん

製造者：豆源亭

製造者はこれまでもユニークなメニューを開発し、マスコミに取り上げられて来ました。そして、このたび水産試験場が開発した「さかな味噌」を加えた「さかな味噌ちゃんぽん」を商品化しました。さかな味噌の特徴ある深い味わいで人気を得ています。



まるごとイカが？

製造者：有限会社 みゆき蒲鉾本舗

水産試験場が開発したイカ肉のねり製品化技術を基に、イカ肉だけで作った揚げ蒲鉾です。イカ独特の風味がほどよく感じられ、直営店舗でも人気の高い商品となっています。温めて食べると一層、イカ蒲鉾特有の弾力と風味が増します。



若ごんあじの開き

製造者：有限会社 柏木水産 柏洋食品

オープンラボで試作試験を行い改良されました。自社で漁獲した新鮮なマアジを原料に、塩加減や乾燥具合にこだわり干し上げた商品で、平成「長崎俵物」にも認定されています。



平成20年度の成果

魚介類を原料として新しい醗酵食品を開発しました！

新しい醗酵食品とは

魚介類と麹、塩を混合して発酵させたこれまでにない新しい食品素材です！



新しい醗酵食品の特徴は

- ①長崎県特産の「えそ」「あご」をはじめ、いろいろな魚を原料とすることができます。
- ②魚の種類によって、特徴ある風味が醸し出されます。
- ③「旨味」を高めるアミノ酸、有機酸が豊富に含まれています。
- ④総コレステロールを減らすなど新しい機能性が発見されています。



新しい素材をつかって長崎の新しい食文化を創造しよう！ この素材を使った新しい加工品や料理を募集します。ご希望の方には総合水産試験場が「新素材」を提供いたします！

養殖ブリの血合肉変色を抑制する技術を開発しました！

ブリの血合肉変色について

養殖ブリの血合肉は変色しやすく、他の魚種よりも、外観上鮮度劣化が速い印象を与えます。血合肉に含まれるミオグロビンという赤い色素の酸化が原因で、上記印象を与えることから、養殖ブリの価値を損なう要因となっています。



方法

養殖餌料に、各種抗酸化物質を添加、投与し、組織中の抗酸化物質濃度を上昇させることで、血合肉の変色を抑えられるか、試験を行いました。

結果

ビタミン類の投与により、投与しなかったブリと比べ、およそ1日、血合肉の変色を遅らせることができました！

水産加工マニュアルの紹介

当センターでは、県内水産加工業者の技術向上の一助となるべく加工技術マニュアルを毎年作成しています。本年度は「魚介類の冷凍と品質劣化」を発行予定(2009年3月)です。本県は多くの加工品や加工原料を凍結して全国に届けていますが、大都市圏から遠隔地にあるハンディを乗り越えるためには、凍結技術の高度化による品質の向上が不可欠です。これまでに発行された7冊のマニュアルもご希望に応じて配布しておりますので是非ご活用下さい。



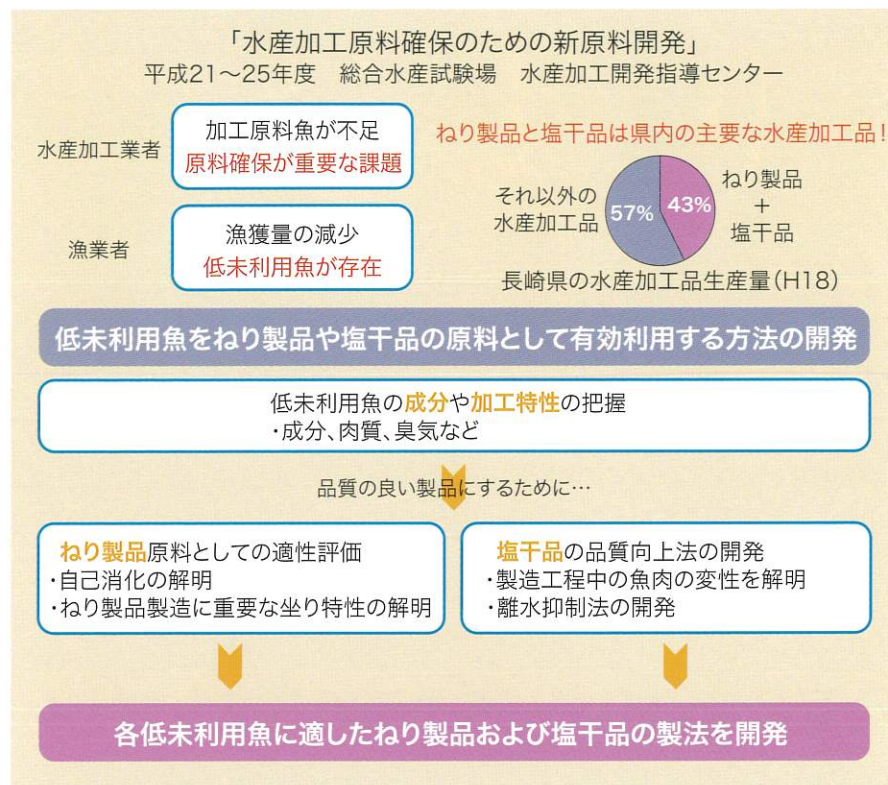
(これまでに発行したマニュアル)

「ウニの加工法」、「かまぼこの加工法」、「色ものの塩干品の品質基準」、「魚介類の鮮度保持法(基礎編)」、「海藻類の加工法」、「新しいねり製品原料とその加工法」、「魚介類の鮮度保持法(応用編)」

平成21年度新規事業の紹介

水産加工原料確保のための新原料開発

水産加工原料の確保および低・未利用魚の有効利用を図るため、低・未利用魚を新たな水産加工原料として利用する方法を開発します。県内の主要な水産加工品であるねり製品と塩干品について低・未利用魚種に適した製造方法の開発に取り組みます。



県産冷凍すり身の新たな製法とその利用法の開発 (戦略プロジェクト研究)

県産魚の利用促進を図るため、ねり製品だけでなく、様々な加工食品へ利用可能な冷凍すり身様の新たな魚肉中間素材の製法について検討します。また、糖類やリン酸塩の添加量を自由に調整できる素材とします。



所長あいさつ

食の安心・安全が求められる中、2008年は産地偽装や賞味期限改ざんなどが相次ぎ、消費者の不安感がこれまでになく高まった1年となりました。こうした中、長崎県の水産加工品は、地元の美味しい魚を使用しているものが多く、来歴がしっかりしているので安心できる水産加工品といえます。その反面、伝統的な簡易加工が多く、中小零細企業が主体であるため、時代に合わせた新製品を次々と開発していくことはなかなか困難な状況にあります。全国第2位の漁獲量を誇りながら、加工品生産量が全国18位(冷凍水産物を入れても5位、2007年統計)にとどまっているのは、600余の加工経営体を擁する本県水産加工業の厳しさを反映したものと考えられます。

私たち水産加工開発指導センターは発足12年となり、県内の加工業者の方々と連携させて頂きながら、水産物の付加価値向上についての技術支援や研究開発に取り組んでいます。2009年1月までに99品目の製品の改良開発を行い、うち56品目が商品化され、農林水産大臣賞受賞製品(長崎県水産加工振興祭品評会)を生み出すこともできました。このような取り組みは、水産加工業に携わる方々の熱意と行動力があってこそ実現できたものですが、私たち水産加工開発指導センターはそのお手伝いをするなかで、地域の活性化に繋げていけるよう、今後とも精一杯努めて参る所存です。当センターのオープンラボは日曜祝日を問わず、年間いつでも無料でご利用頂けます。是非一度お訊ねください。職員一同お待ちしております。(所長 岡崎恵美子)



長崎空港平成「長崎俵物」アンテナショップ移転のお知らせ

長崎空港ビルの改修に伴い、空港内の平成「長崎俵物」アンテナショップが移転しました。新しい場所は、中央の階段から2階に上り左手の売店エリア内です。エリア内の左奥、宅配サービスコーナーの隣で、これまでの場所より多少奥まった場所になりましたが、これからも出張、ご旅行のお土産には平成「長崎俵物」を、是非ご利用ください。



長崎県総合水産試験場 水産加工開発指導センター

住所 〒851-2213

長崎県長崎市多良町 1551-4

TEL 095-850-6314

FAX 095-850-6365

水試 HP アドレス

<http://www.marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp/>

e-mail アドレス

info@marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp