

通し番号	4413
------	------

分類番号	20-92-31-02
------	-------------

(成果情報名) 県産サバと酒粕を用いた地域商品(新たなコンセプトの粕漬サバの開発)
(要約) カジキより身質の柔らかなサバを原料とし、脱血処理と塩漬処理を施したフィレを用いて、塩味の液状粕に漬け込む処理をした試作品を作成したところ、焼く以外に煮るや蒸すなどの調理法にも適した、新しいコンセプトの製造方法が設計できた。
(実施機関・部場名) 神奈川県水産技術センター・企画経営部 連絡先046-882-2311

#### [背景・ねらい]

三崎地区で伝統的に作られているまぐろ・かじきの味噌、粕漬けなどは、従来ミリンや甘味料などの甘みを加えた製品が主流であり、主にグリル等で焼いて食される。しかし、近年の家庭では煙の発生や、調味料が焦げつくなどの問題から敬遠される傾向が見られることから、煮るや蒸すなどの調理法に適した粕漬けの新たな加工設計をおこなった。

#### [成果の内容・特徴]

- 1 従来の製品について、それら漬魚製造を行っている加工場の職員6名による試食試験を行った。半数以上である4名以上が同じ意見の場合、硬い、身が崩れる、繊維感が強い、味が濃いと判定した。原料魚はシロカジキの味噌、粕、西京漬けの3種類について焼く以外の調理法（煮る、蒸す、炒める、揚げる）を行うと、殆どの試験区で硬いとの評価であり、用いられたミリン等の糖質による脱水硬化で、魚肉が強く繊維感を感じる結果であった。また、煮る以外では味の濃さが指摘される結果となった（表-1）。
- 2 かじきに比べ柔らかな食感を呈するサバを原料とし、血液成分による鮮度低下や肉質の劣化を防ぐため、フィレ加工時に脱血及び振り塩による塩漬処理を組み入れ、さらに調味加工時には高水分化を目的として、繊維感を強める脱水硬化をもたらす可能性が高い甘味料や糖質を用いない、塩味の液状粕を用いた製造工程（図-1）で試作を行った。
- 3 この新しい製造方法によって、焼くことはもちろんのこと、煮ることや、蒸すことでも硬くならず、身が崩れたり繊維感を強く感じない、程よい風味を持った新たな漬魚を開発した（図-2）。
- 4 さらに、キャベツなどの野菜と漬液で煮る調理では、塩味のみの調整により、粕汁的な風味の汁物料理（図-3）が作成できることも判明した。
- 5 サバ切身（50g）を用いて新製法と従来法での比較をするため、焼き、蒸し、煮るの3種類の処理を行ったサンプルに、プランジャーによる押し込み試験でのテクスチャー測定を行った。その結果は、焼き処理に関してはほぼ同じ値であったが、蒸し及び煮るの処理を行うと、新製法のサンプルが従来法のサンプルに比べて、2~3割ほど値の低減が表れており、さばを原料魚とすると柔らかな肉質になることが明らかになった（表-2）。

#### [成果の活用面・留意点]

今回の製品は液漬けによる漬魚のため、冷凍による貯蔵には改善の必要があると考える。地域産品のブランド化として製品化を進めるためには、加工原料魚、酒粕の安定的な供給や保存方法が問題となる。

[具体的データ]

表－1 試食による評価（欠点を示す）

調理法	煮る	蒸す	炒める	揚げる
味噌漬け	◆ ●	◆ ● ◎	◆ ● ◎	◆ ● ◎
粕漬け	◆ ●	◆ ● ◎	◆ ▲ ● ◎	◆ ● ◎
西京漬け	◆ ▲ ●	◆ ▲ ● ◎	▲ ● ◎	◆ ◎

- ※ 原料魚はシロカジキを用いた製品
- ※ ◆硬い、▲身が崩れる、●繊維感が強い、◎味濃い
- ※ 加工関係者（6名）による試食結果を聞き取り調査した。

表－2 サバ切身の従来品と新製品の調理法別のテクスチャー変化（単位：g）

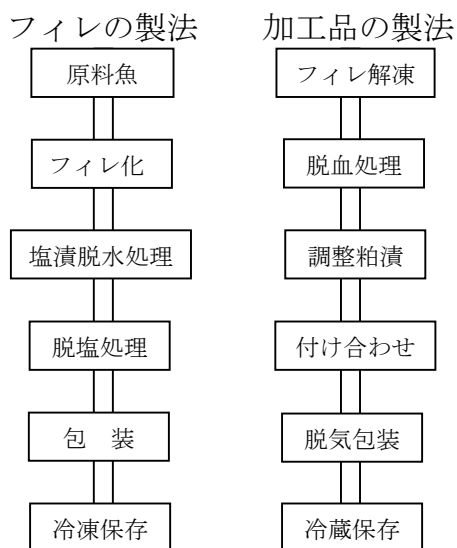
	焼き	蒸し	煮る
従来製法の粕漬け	103±8.4	67±3.9	76±2.4
新製法の粕漬け	92±7.9	45±4.7	52±3.1

- ※焼きはオーブンで230℃加熱、蒸しは煮沸状態で10分、煮るは沸騰状態で5分調理
- ※材料に用いたのは脂肪含量4～5%の範囲の400～450gのゴマサバ。

図－2 粕漬に包装された状態



図－1 新たな漬魚の製造過程



図－3 粕漬さばと酒粕で野菜(キャベツ)と調理した料理例



[資料名]

[研究課題] 水産加工の技術向上研究

[研究期間] 平成20年度

[研究担当者名] 臼井一茂