

通し番号	5231
------	------

分類番号	R06-90-31-03
------	--------------

未晒し魚肉すり身と県産野菜を活用した食べ歩き向け水産加工品の開発	
[要約]平塚市の夏のイベント「湘南ひらつか七夕まつり」向けの食べ歩き可能な水産加工品として、県内産の原材料を活用した練り製品を開発した。 野菜の食感を活かした、「野菜を食べるような」感覚の揚げかまぼことして商品化した。	
神奈川県水産技術センター・企画研究部	連絡先 046-882-2313

[背景・ねらい]

健康に良い成分を多く持つ水産物を生かし、手軽に食べられる加工品、地域の魅力をもつファストフードの開発を行い、かながわの魚に対する新たな需要を創出する

[成果の内容・特徴]

- 1 カジキ、サメ及びイトヨリダイの未晒しすり身をベースに、浅漬け加工した小松菜などの野菜を加えて、野菜の食感を活かした揚げかまぼこを開発し、県内企業が商品化した。
- 2 混ぜ込む野菜については、特に葉物野菜の余分な水分を抜くとともに野菜の風味を強く感じさせるよう、浅漬けにしたのち細断する。なお、生のまま、もしくは茹でのみであると、すり身の風味が強くなりすぎ、野菜の食味を感じにくくなる。
- 3 未晒しすり身の同量に近い野菜を加えることにより、浅漬け野菜の歯ごたえを感じられるものとしている。
- 4 さつま揚げタイプと餃子の皮にくるんで揚げたタイプを試作し、JA湘南あさつゆ広場の来場者及び湘南地域県政総合センター職員の計40名に試食アンケートを実施、食べやすさの面からさつま揚げタイプを採用した（図1～3）。
- 5 製品は令和6年7月5日から「湘南七夕揚げ」として販売している（図4）。

[成果の活用面・留意点]

- 1 すり身原材料魚のうち、カジキについては三浦市内の水産物卸売業者、サメ及びイトヨリダイは豊洲市場取扱のものを使用。
- 2 野菜は平塚市内で生産された小松菜（かながわブランド登録品「しょうなん小松菜」）をベースに、ニンジンなどその時々に入手できるものを使用する。
- 3 野菜の食感（シャキシャキ感）を強調するため、葉物野菜（小松菜）は必ず使用する。
- 4 浅漬けは市販の浅漬けの素も活用可能であり、各商品の規定どおりに製造する。
- 5 食感が失われるので、野菜を細かく刻みすぎないように注意する。
- 6 すり身はアミノ酸等で調味し、大豆白絞油で揚げる。ソルビン酸を添加しないため、賞味期限に留意する。

[具体的データ]

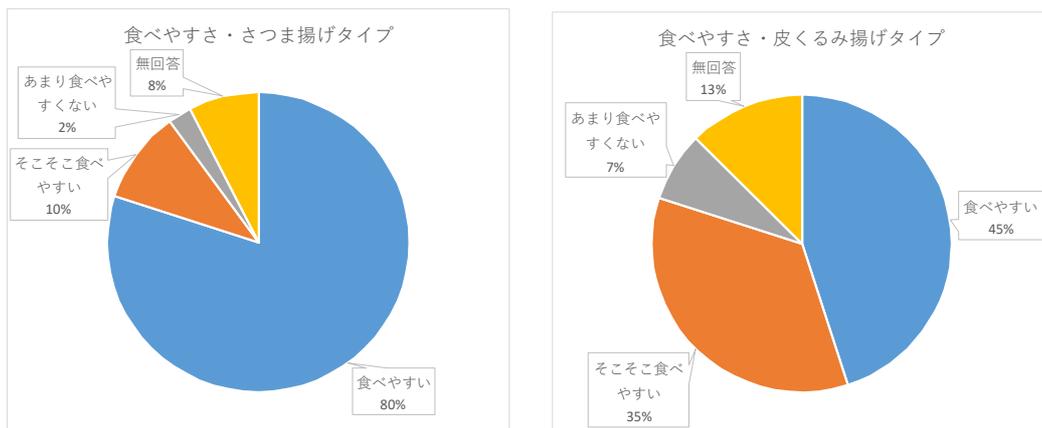


図1 タイプによる食べやすさの違い

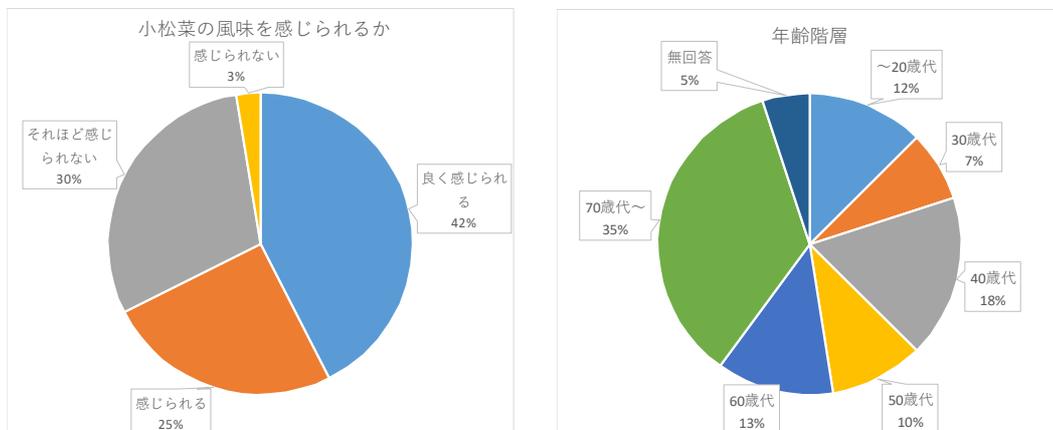


図2 野菜の食感について

図3 試食アンケート参加者の年齢層



図4 「湘南七夕揚げ」

[資料名] 令和5年度 神奈川県水産技術センター業務報告

[研究課題名] 水産加工品開発普及事業

[研究期間] 2020(令和2)年度～2024(令和6)年度

[研究者担当名] 白井一茂(前)、原田 穰(現)

[協力・分担関係] 仲秋蒲鉾店(平塚市)