

通し番号	4 4 4 2
------	---------

分類番号	21-92-31-01
------	-------------

(成果情報名) 小型サバを用いた地産地消加工品作成について
(要約) 小型サバを用いて、三崎の伝統加工である漬魚技術を活かし、地域産品の開発を行った。新たな塩漬処理による高品質の冷凍フィレ作成と、希釈粕液による液漬け法により、蒸したり煮たりもできる風味豊かな製品ができた。さらに、県産品による地産地消の推進のため、県産米を用いた酒粕を用いた鯖粕漬け、農技C協力の白瓜粕漬けを開発し、キヌヒカリをセットにしたPB商品化され、JA大型直販施設にて地域特産品となった。
(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]

県内で漁獲される小形魚や低利魚は、鮮魚流通が広がらず加工品への利用も少ない。そこで、漬物加工が盛んな三崎の水産加工業者が簡易に対応できる加工技術の開発を行い、近年、多獲される小型のサバを用いた新製品の開発を行う。さらに、地域特産品化による地場産業の振興促進として、農産物などのオール県産品によるコンセプト製品化による提案を行い、新たな販路での地域商品化についての検討を行った。

[成果の内容・特徴]

1. 新たに少量フィレ加工とその他の加工製品への転用を目指した適正フィレ化の手法の開発のため漬魚製品の調理法が広がる焼き以外の調理法に適した新たな粕漬の加工設計を行った(図-1)。肉質の劣化を防ぐため、新たに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ることで、冷凍原料として利用でき、解凍後も高品質のフィレが製造できた。
2. 塩と酒粕の希釈粕溶液を用いた新たな製造工程で試作し、焼き、蒸し、煮るの3つの処理により、プランジャーによる押し込み試験を測定した。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2~3割ほど硬さが低減され、柔らかい仕上がりになることが判明した(表-1)。
3. 地域特産品化を目標とし、県産米の酒粕2種(新粕と貯蔵された踏みこみ粕)を混合することで糖質を用いない漬け込み液が製造された。フィレの脱血不良などの発生に対応するため品質安定のためのマニュアルを作成した。
4. 新たな販路としてJA大型直販施設での販売を検討して県産農林水産物による一回の食卓の料理セットを企画し、地場産農産物の漬物の開発を農技Cに協力を求め、この酒粕に適した漬物野菜の試験から白瓜の漬物が生産された。そして、地域特産品として魚、野菜、米、調味料を県産品で揃えることで、PB商品「わいわいセット茜」(図-3)として試験販売を行った。

[成果の活用面・留意点]

- ・ 今回開発したフィレ加工法により、新たなコンセプト商品として梅酢を用いたしめ鯖や干物、生ハム風くん製なども製造が可能となった。

[具体的データ]

表-1 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。

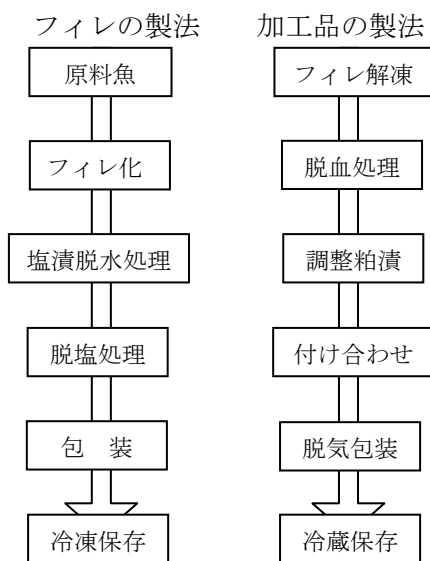


図-1 新たな漬魚の製造過程



血液が出て、変色した製品



包装部が剥がれ大きく液漏れ

図-2 問題となる事例



図-3 PB商品化された「わいわいセット」とポップ、販売の様子

[資料名]

[研究課題] 低未利用水産資源活用研究

[研究期間] 平成21年度

[研究担当者名] 臼井一茂