

中骨まで食べられる常温流通可能なカレイ加工品

簡易調理で喫食できる水産食品の加工技術の開発

背景

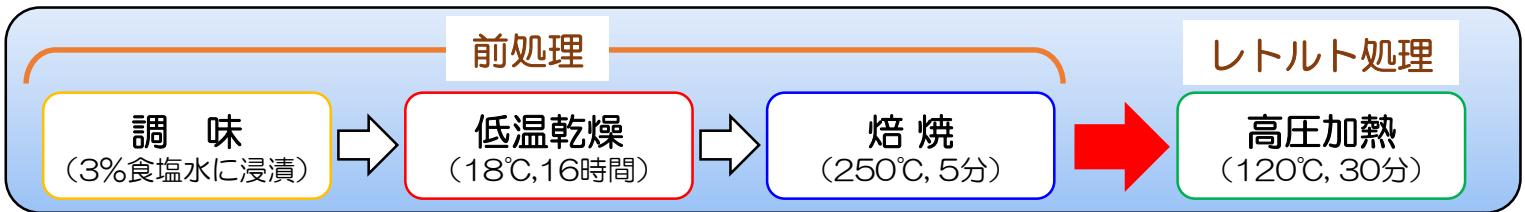
- ・魚離れが急速に進行しており、手軽・気軽においしく食べられる加工品（ファストフィッシュ）が求められています。
- ・特に、骨の割合が多い小型のカレイ等では、食べやすく、常温でも長期間保存できる加工品が求められています。

成果

1 中骨の軟化と品質維持を両立させた加工法を開発

<風味、食感の改善工程>

<骨の軟化工程>



前処理で良好な**外観**、**風味**に改善された。

表1 試作品の品質に対する前処理の影響

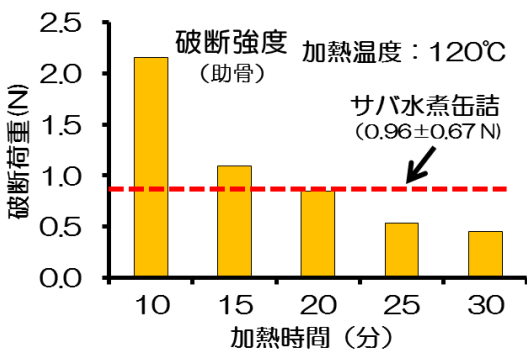
前処理	品質		備考
	外観	風味	
無処理	×	×	皮破れ、ドリップ
ボイル	×	×	身崩れ
調味*	×	×	皮破れ
調味*+油ちょう	×	×	油の分離
調味*+低温乾燥	◎	△	煮魚臭
調味*+低温乾燥+焙焼	◎	○	焼き魚臭

*3%塩水に冷蔵で22時間浸漬

2 常温での保存性を確認できた

20°Cで3ヶ月間保存しても、**品質に変化はなし!**

新たなファストフィッシュ
中骨まで柔らかく食べやすいカレイ



120°Cで20分以上のレトルト処理でサバ缶詰の中骨と同程度に軟化!



カレイ試作品の外観

期待される効果

- 新たなファストフィッシュ製品の市場投入による水産物の消費拡大に貢献します。
- ニシンなど他の水産素材へ応用展開し、水産加工企業へ技術移転することで低利用魚の活用が促進されます。