



魚をもっと美味しく、食べやすく！ ーファストフィッシュ加工技術ー

産業技術環境研究本部

背景・目的

- ・魚特有のにおいや、骨や皮を取り除く手間などの食べにくさにより、我が国では魚離れが進行している。
- ・魚離れを食い止める切り札として、手軽・気軽においしく魚を食べられる加工品「ファストフィッシュ」が注目されている。
- ・北海道産の魚を原料として、より高品質なファストフィッシュを製造するため、魚のにおいを抑制する技術と、食味を維持しつつ骨や皮を柔らかくする技術の開発を目指した。



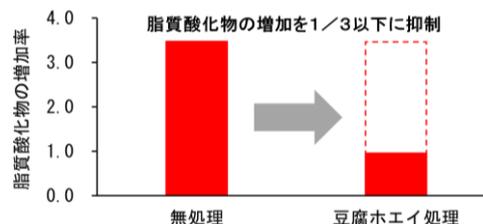
成果

魚のにおいの低減技術や、骨まで柔らかく食べられる加工技術を開発

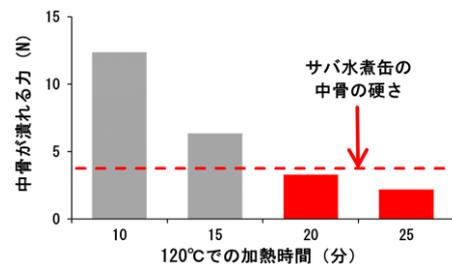
- ・魚のにおいは脂質の酸化で生じることが判明した。
- ・魚を豆腐ホエイ※、チーズホエイ※、小豆煮汁に漬け込むことで、においの元となる脂質酸化物の生成が減少した。
- ・におい低減処理をしたサバ、ソウハチの一夜干しは、消費者テストで約6割の参加者からにおいが低減したとの評価を得た。
- ・乾燥処理とレトルト処理を組み合わせ、身が硬くならず骨や皮が軟化する処理条件を見いだした。
- ・骨を軟化する処理をしたニシンは、高齢者を対象とした消費者テストで、約9割の参加者から骨まで柔らかく食べられ、身も柔らかいとの評価を得た。

<用語の解説>

※豆腐ホエイは豆腐を、チーズホエイはチーズを製造する際に分離する液体。



豆腐ホエイ処理によるにおい成分の低減



レトルト処理によるカレイ中骨の軟化

成果の活用

においが少なく骨まで食べられる北海道産魚のファストフィッシュ製品が高評価

- ・骨まで食べられる加工技術を活用したニシン加工品が、令和元年度北海道新技術・新製品開発賞における優秀賞を受賞した。
- ・豆腐ホエイでサケのにおいを低減した製品が令和元年度優良ふるさと食品中央コンクール・農林水産大臣賞を受賞した。
- ・骨まで食べられる加工技術はカレイとホッケで、においを抑える技術は、サンマとカレイで実用化されており、さらなる技術の普及を図る。



骨まで食べられる一夜干しにしん



豆腐ホエイでにおいを低減したサケ一夜干し

問い合わせ先：産業技術環境研究本部 食品加工研究センター 食品開発部 食品開発グループ
(TEL:011-387-4120)

