

# 水産加工情報

No. 6

発行 1998. 2. 19

北海道立網走水産試験場

Tel 本場 0152-43-4591

支場 01482-3-3266

## 【食品流通おける情報化について】

市場には様々な食品があふれており、その中で企業は自社の商品を消費者に喜んで食べてもらい、そして売り上げを伸ばすため、商品の消費情報を的確に把握する努力を続けています。

2月3日に札幌市で開催された北海道主催の「地域加工食品セミナー」で紹介されたNTTデータ通信（株）の斉藤隆氏のお話は、パソコンを利用し各家庭での食材の動きをリアルタイムで知るというものでした。この方法は試験的に行われたものですが、数百人の主婦がモニターとなり、各家庭での買い物の内容、食事のメニューやおやつなどの内容を用意されたバーコード表により、毎日パソコンに記録していきます。これを収集・分析することで食材の消費実態を解明します。

例えば、年の瀬にどのような食材をどれだけ購入し、正月にどのようにして食べているかという買い手側の情報が得られます。

これまでは、大手のスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどでは、売場面積を有効に活用するとともに、売れ筋の商品をいつも揃えておけるように、時間ごとの販売データがレジスターを打つときに入力されるシステムが採用されており、売り手側からのデータの集収・分析のシステムはできていました。

しかし、買い手側からのこのようなデータの収集・分析は、新たな販売戦術を生む可能性もあると思われます。どのようなメニューが好まれ、そのメニューにはどのような食材が使われているのかが分かることで、新たな食材の提案を通して販路の拡大を図るなど、色々なことが考えられると思います。

川下側の流通業界の競争が激しくなればなるほど、川上側の要求は厳しさを増してきます。多様化する消費者の指向を的確に知るためには、正確な情報を得て準備を整えておくことが必要ですが、大消費地から遠隔の地にある当地ではなかなか思うようにならないのが実状だと思えます。

今日の情報化社会では、インターネット等を利用して知りたい情報を消費地と同じ時刻に得ることが可能となってきています。この情報網をうまく活用することで新たな展望を開くことも可能となるのではないのでしょうか。

## 水産加工技術情報研修会の開催について

平成6年度から毎年開催しております「水産加工技術情報研修会」を本年度も次のとおり開催します。

本年度は、北海道郵政局から講師を招き、「ふるさと小包」における人気商品の傾向と移り変わり、取扱量、参入方法などについて講演していただく予定です。

また、紋別支場から「ホタテの旨味（うまみ）」について、試験の経過をお知らせする予定ですので、お忙しいとは存じますが、ふるって参加くださいますようご案内します。

### 記

1 日 時 平成10年2月24日（火曜日） 午後13時30分から

2 場 所 紋別セントラルホテル 3階オホーツクの間

### 3 講 演

(1) 「産直販売の例～ふるさと小包の場合」

北海道郵政局 郵便営業道東地区担当部長 飯塚 崇

(2) 「ホタテの旨味（うまみ）」

網走水産試験場紋別支場 研究職員 木村 稔

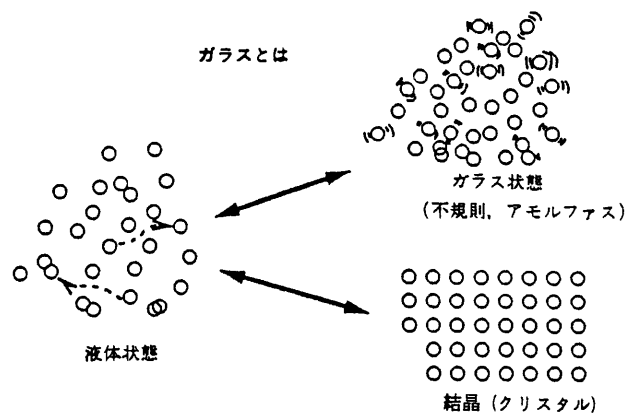
## 【ガラス状態の食品について】

ガラスという言葉を聞くと、窓や食器やビンに使われるガラスがすぐに思い浮かぶと思います。ガラスは図に示したように結晶構造を持たない個体で、液体と結晶の中間的状态にあります。ガラスは非常に高い温度では水飴のように流動性をもった状態ですが、この状態から温度を下げると、ある狭い温度帯で急激に固いガラス状態になります。このような現象は窓ガラスに限らず、多くの高分子等でも認められ、一般にガラス転移と呼ばれています。

タンパク質や多糖類などの高分子からできている食品においてもガラス転移の現象が認められており、この見地から食品の製造方法や貯蔵方法を見直そうという研究が行われています。水産物に関する研究例は非常に少ない状況ですが、鰹節や冷凍すり身について研究が行われています。鰹節は保存性の極めて高い日本の伝統食品で、世界で一番固い食品ともいわれていますが、常温でガラス状態であることが証明されています。

ところで、乾ほたて貝柱は北海道、特にオホーツク海沿岸地域の特産品ともいうべきもので、北海道の水産加工品の中で重要な位置を占めています。紋別支場では製造条件と品質の関係について長年試験研究を続けていますが、時として非常に固く噛んでも割れにくいものに出会うことがあります。乾ほたて貝柱の固さは、選別、梱包や輸送段階の碎けと関係あることから、同じ等級格付けであっても固いもの程良いとされています。乾ほたて貝柱の製造では、煮熟、ばい乾、乾燥、あんじょうの工程がありますが、鰹節の製造でも同様の工程があります。また、製品の水分含量は乾ほたて貝柱が16%前後、鰹節が15%前後とほぼ同様です。さらに製品の品質としてどちらも固いものほど良いとされるなど、多くの共通点があります。

このようなことから、紋別支場では新しい試みとして、次年度に東京水産大学食品生産学科の高井教授と鈴木助教授の指導を受けながら、乾ほたて貝柱にも鰹節同様ガラス状態が存在するかどうかを検討する予定にしています。



結晶状態、ガラス状態、液体状態の分子構造の概念図