

各水試発トピックス

脱血処理したサケの試食会in標津町

釧路水産試験場では、工業試験場と共同して平成20年度から3年間、「脱血処理による道産サケの高品質化と安定供給システムの開発」という研究に取り組んでいます。この研究では、定置網等で漁獲されたサケの効果的な脱血方法の開発や、脱血処理によって鮮魚や各種加工品の品質が向上するかどうかを検討します。試験の実施にあたっては、さけます・内水面水産試験場、標津町および標津漁業協同組合に協力していただきました。

脱血処理のポイントは、サケが活着しているときに、鰓の鰓弓(写真1)という部位を切ることです。このような処理により、効果的に血液が体外に放出され、身色が明るくなり、生臭さも少なくなります。

協議会と標津活締め魚普及促進協議会の共催によりサケの試食会を開催しました。ここでは、参加者69名が通常な水揚げと、脱血処理して水揚げされたそれぞれのサケから試作した刺身、塩焼、燻製、トバなどを試食しました。その結果、脱血処理したサケのほうが、色、味の面で好評を得ました。

既に、「試験研究は今」No.664でも、「活締めと脱血の効果的な方法」について紹介しましたが、脱血処理は、生産地で生産者が行うことができる品質向上の手段です。今後、脱血処理が普及することにより、高品質な加工品の製造が可能となり、道産サケの需要拡大が期待されます。



写真1 サケの鰓弓部分の切削
(\longleftrightarrow : 切削部分)

これらの試験結果を、第49回釧路地区漁協青年部大会(2010年2月27日)や第28回標津町産業クラスター創造研究会(2010年3月26日)などで紹介しました。そして、2010年3月30日、「標津町生涯学習センターあすばる」で、標津町地域戦略



写真2 標津町でのサケ試食会

(辻 浩司 釧路水試加工利用部)