

---

# 小型サンマを用いたサンマ節の開発について

---

釧路水産試験場 利用部

---

## 研究の目的

体重 100g 以下の小型サンマは年間 2 万トン近く水揚げされている（平成 14 年）が、有効な利用方法が確立しておらず、このサイズのサンマは市場価値が低迷しているのが現状である。小型サンマ資源を有効に活用することで魚価の向上を図り、加工業者や漁業者の活性化を促すことを目的にサンマ節の製造技術を開発した。

## 研究の方法

一般的に節（ふし）を製造する場合、呈味性や脂質酸化の面から原料となる魚に含まれる脂肪は少ない方が有利とされている。そこで、魚体が小型のものほど脂肪含量が少ないことが知られていることから、サイズ別の脂肪含量を検討した。次に、脂肪含量が多いものについて、加熱による脱脂技術を検討した。さらに、脱脂処理品の乾燥処理条件や製品の最適な保管条件について検討した。

## 研究の成果

小型サンマを体重別に脂肪含量を測定した結果、50g 未満のものは脂肪が少なく、脱脂は不要であった。しかし、50g 以上のものは脂肪が多く、脱脂が必要であった。

50g 以上の小型サンマについて、簡便かつコストのかからない脱脂方法を検討した。その結果、各種の加熱工程を組み合わせることにより、脂肪含量を約 30 % 低減する方法を開発した（図 1、表 1）。

さらに節を製造する際、乾燥形態の検討や天然酸化防止剤の添加により、保管中の品質劣化を抑制し、高品質な製品を得ることができた。

## 成果の活用

本事業で開発したサンマ節製造技術を水産加工業者に技術移転した。節の試作品を複数のスープメーカーに提示した結果、ラーメンのダシに向いていると判断され、製品は本州のラーメンチェーン店や根室市内で土産用のタレ入りラーメン（図 3）に使用されている。また、根室市で行われる「サンマ祭り」に例年販売される「さんま節ラーメン」にも使用されている。

本製造方法に関して特許出願中である（出願番号：特願 2005-199333）。

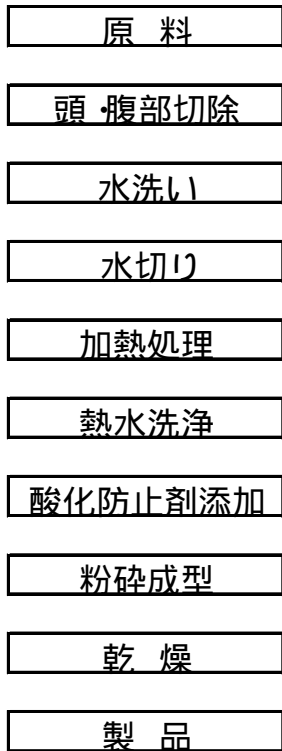


図1 サンマ節の製造方法

表1 原料およびサンマ節の一般成分  
(無水物換算値%)

|        | 原料   | サンマ節 |
|--------|------|------|
| 粗脂肪    | 46.2 | 34.2 |
| 粗タンパク質 | 49.4 | 59.4 |
| 灰分     | 4.4  | 6.4  |



図2 サンマ節（最終製品）



図3 お土産用のサンマ節ラーメン