試験研究は今　No.940

新しい加工品「ブリ節」に適した原料とは？

はじめに

近年、北海道ではブリの漁獲量が増加してきており、令和２年度における漁獲量は約１万６千トンにもなりました。しかし、北海道で漁獲される天然ブリは養殖物と比べて脂が少なく、また地元での食習慣もあまり無いため、魚価が低迷していることが問題となっています。そのため、既存の設備を使ってすぐに製造可能な、新規加工品の開発による需要の喚起が急務となっています。

そこで、網走水産試験場と食品加工研究センターは共同で、北海道産ブリの脂が少ないことを逆手に取った新規加工品として、ブリの削り節（ブリ節）を開発しました。今回は、ブリ節に適した原料の性状や保管方法についてご紹介します。

ブリ節に適した原料とは？（脂の乗り編）

カツオ節に代表される節類は、脂（粗脂肪量）が多いと削り節にする際キレイに削ることが出来ず、粉末状になってしまいます。すなわち、削り節にするには粗脂肪量は少ない方が良く、原料（生鮮魚）の粗脂肪量が 2.2%以下である必要があります。そこで、北海道産ブリの粗脂肪量を漁獲時期、サイズ、部位別に分析しました。データは食品加工研究センターとの共同研究で得たものに加え、水産試験場が平成 26～29 年度に分析した全道各地のものを合わせて解析しました。

まず背肉の粗脂肪量をみてみますと、サイズに関わらず８月いっぱいまでに漁獲されたブリはおおむね粗脂肪量の基準値（2.2%）以下ですが、９月に入った途端粗脂肪量の多いものがみられるようになりました（図 1）。

また、腹肉は８月以前でも粗脂肪量が多いものがみられました（図 2）。

これらのことから、ブリ節へ加工するには漁獲日が８月までのブリ背肉が適しており、それ以外は粗脂肪量が多くても問題の無い油漬けやフレークなど別の加工品に仕向けるのが適切であると考えられました。

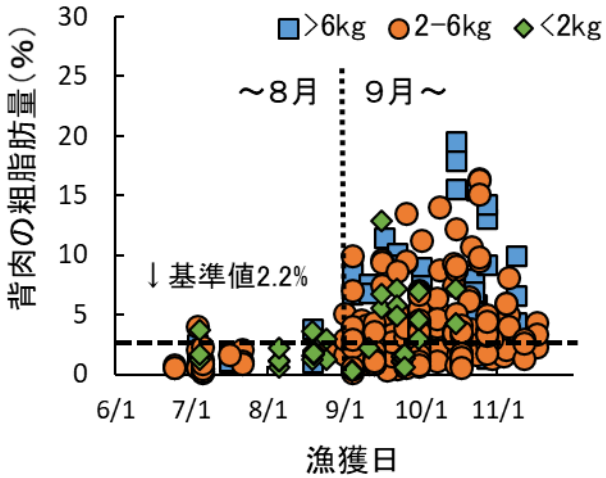

図１　ブリ背肉の粗脂肪量

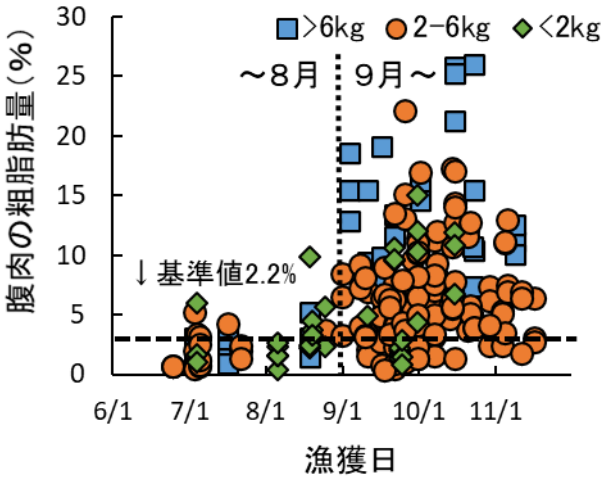

図２　ブリ腹肉の粗脂肪量

ブリ節に適した原料とは？（うま味編）

今回ブリ節を開発するにあたって、お手本として最もポピュラーな節類であるカツオ節の成分値を参考にしました。カツオ節の代表的なうま味成分であるイノシン酸（IMP）量から、原料のブリ

に IMP が 253mg/100g 以上（基準値）あればカツオ節と同等以上の品質になることが分かりました。そこで、北海道産ブリの IMP 量をサイズ、部位別に分析したところ、サイズ、部位に関わらずおおむね IMP 量が基準値以上であることが判明しました（図 3）。すなわち、北海道産ブリはうま味成分の観点から、節類の原料として適していることが明らかとなりました。

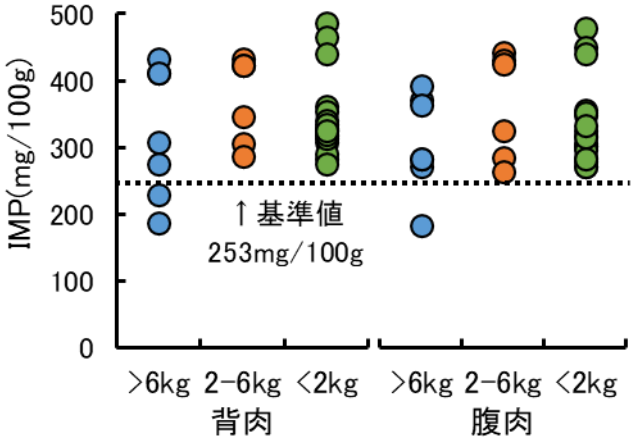

図３　ブリの IMP 量

ブリ節に適した保管条件とは？

うま味成分 IMP の量は、鮮度が低下すると同時に減少してしまいます。そこで、保管温度別に IMP 量の変化をみてみたところ、5℃では４日間、10℃では２日間基準値以上であったのに対し、20℃では１日間も持ちませんでした（図 4）。これより、漁獲されたブリは低温保管し（写真１）、速やかな加工または冷凍処理によって鮮度低下を防ぐことが重要であると分かりました。

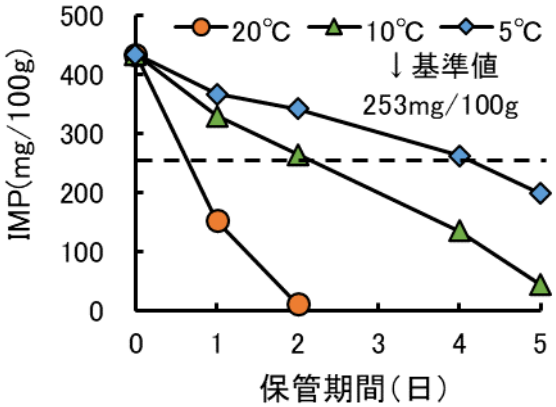

図４　保管温度別 IMP 量

写真１　水揚げ後のブリ

おわりに

ブリ節の製法は大まかに、裁割→ボイル→焙乾→乾燥で、茹で釜、スモークマシン、乾燥機があれば何処でも製造することが出来ます。その原料としては８月までの鮮度を保ったブリの背肉を使うのが望ましいことが分かりました。また、ボイル後の中間素材である「なまり節」まで加工出来れば、ブリ節以外にも油漬けやフレークなど様々な加工品へ仕向けることが可能となります。

今回開発した新規加工品であるブリ節が普及することによって、低迷する夏の北海道産ブリの魚価の向上、消費拡大が期待されます。

（2021 年 10 月 15 日　北海道立総合研究機構　網走水産試験場　加工利用部　佐藤暁之）