

早春の恵み「早採りコンブ」の活用について

—マコンブペーストを利用した製品開発—

中央水産試験場 加工利用部 武田 忠明（食品加工研究センター）

研究成果の概要

コンブの消費拡大を図るため、食材として多くの展開が可能なペースト素材を開発しました。さらに、道内企業と共同でペースト素材の風味を生かした調味料2種を開発し、札幌市内を中心に販売しています。

背景

- 道産コンブ（乾燥品）の生産量は、全国の9割を占めていますが、近年、減産傾向にあります。
- その要因は、漁獲から乾燥までの製造工程が、高齢化が進む生産者の労力負担となっていること、さらに、化学調味料の普及による出汁コンブの消費低迷も一因と考えられます。
- このため、コンブ生産者からは生鮮品を利用した新たな製品開発が、消費者からは乾燥品や佃煮以外の食べやすい形態でのコンブ加工品が求められています。

研究目的

- 早採り（間引き）コンブを活用した食品素材及び新製品を開発することにより、コンブの消費拡大を図ります。

研究成果

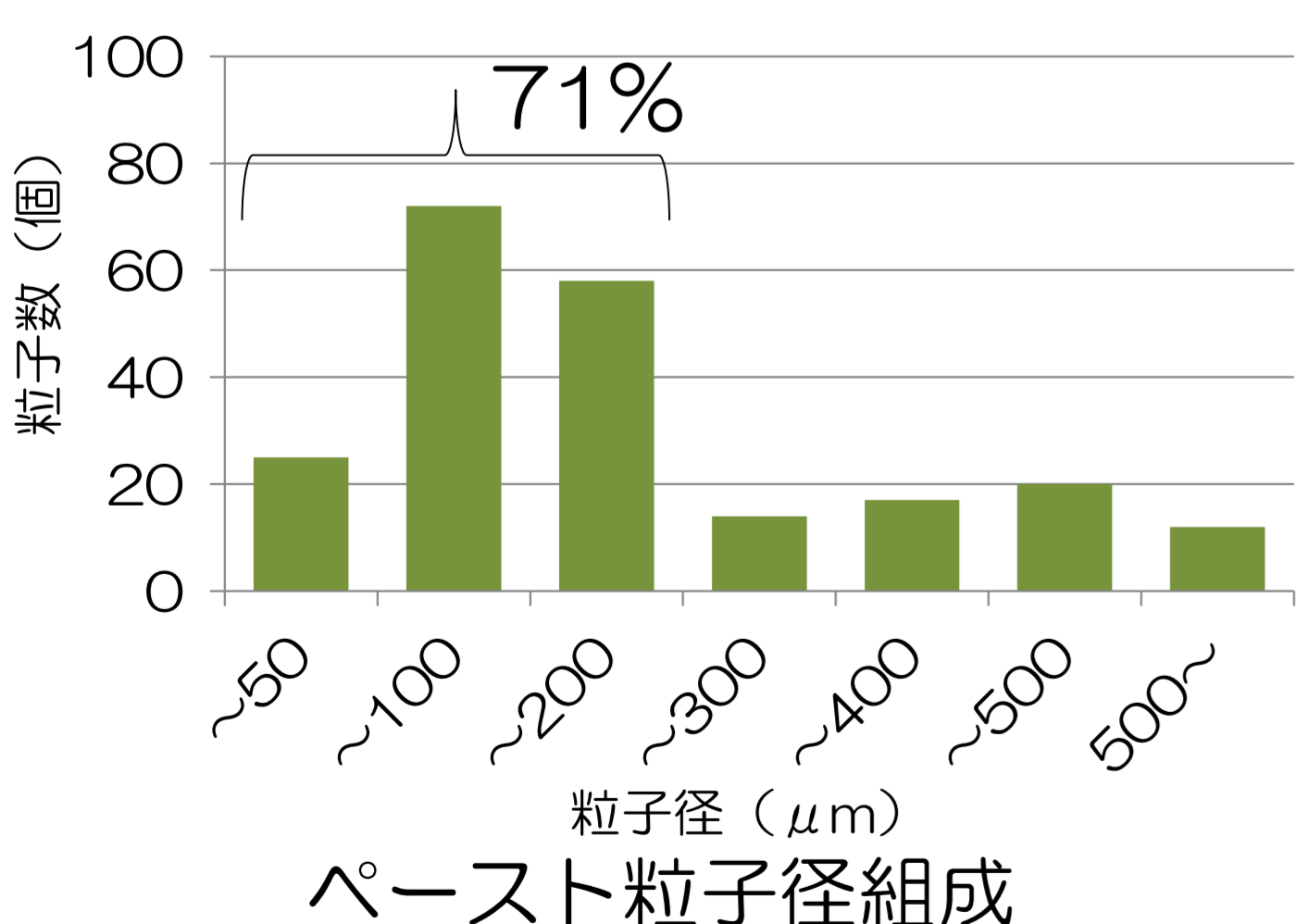
- ペースト化技術の検討
早採りコンブのボイル品をペースト化する技術を開発しました。



写真1 ペーストの製造装置と製品

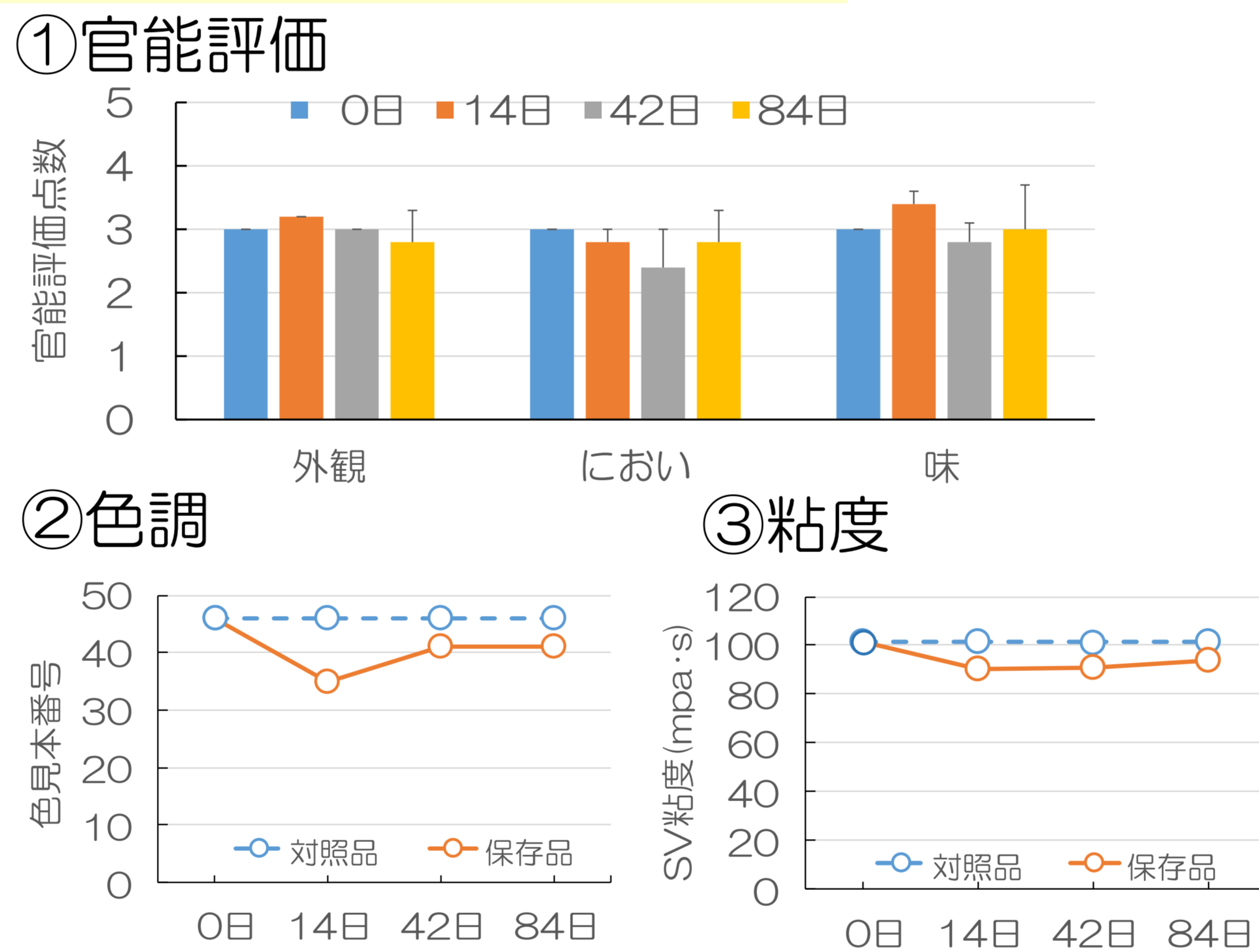
ペーストの製品仕様

項目	測定結果
水分量 (%)	95.2
固形物量 (%)	4.8
グルタミン酸量 (mg/100g 無水物)	23.5
色調 緑色度*	1.0
水分散性	7日間保持
粒子径 (200μm以下)	71%
一般生菌数 (cfu/g)	10 ² 未満
大腸菌群	陰性

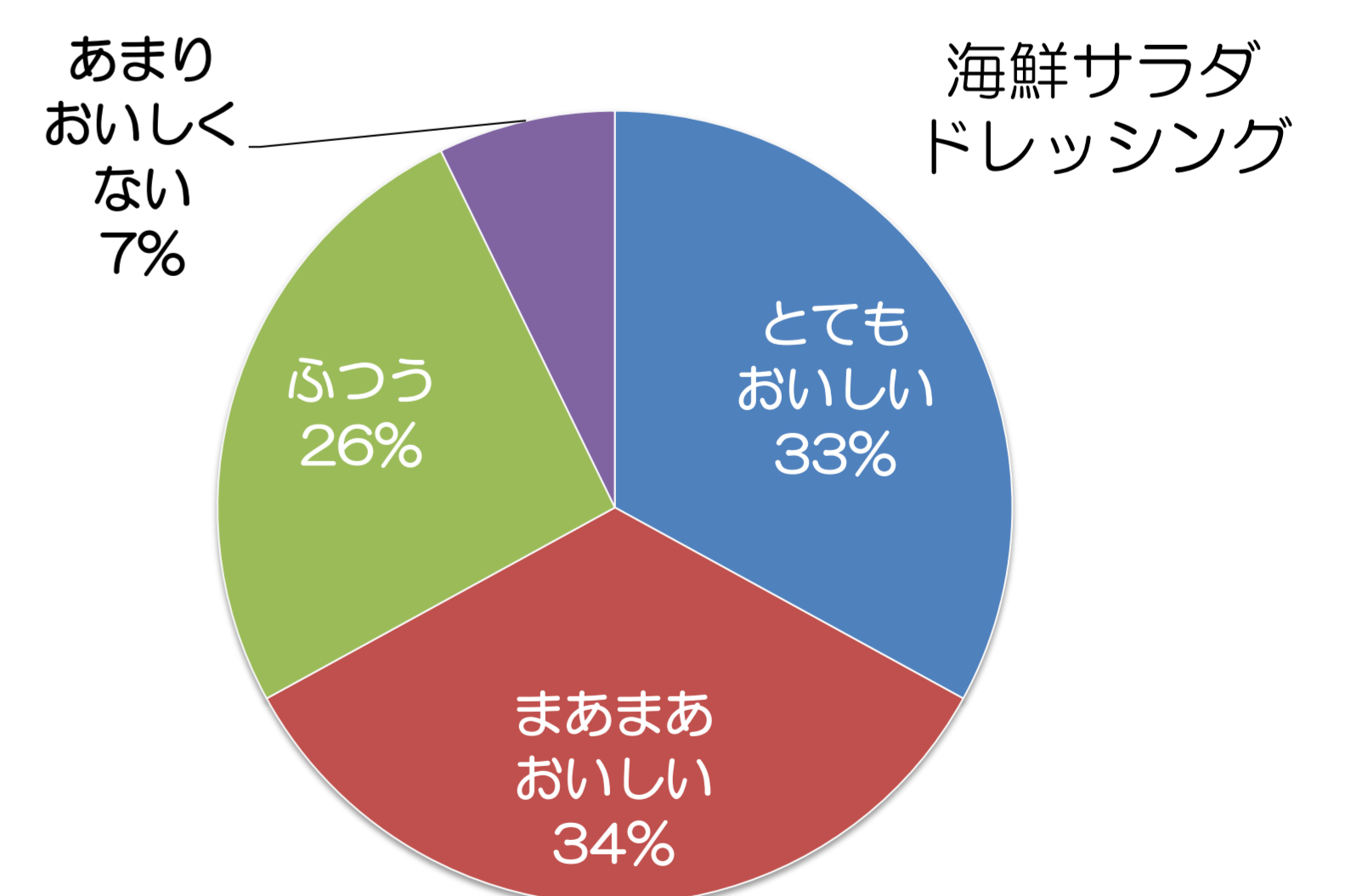
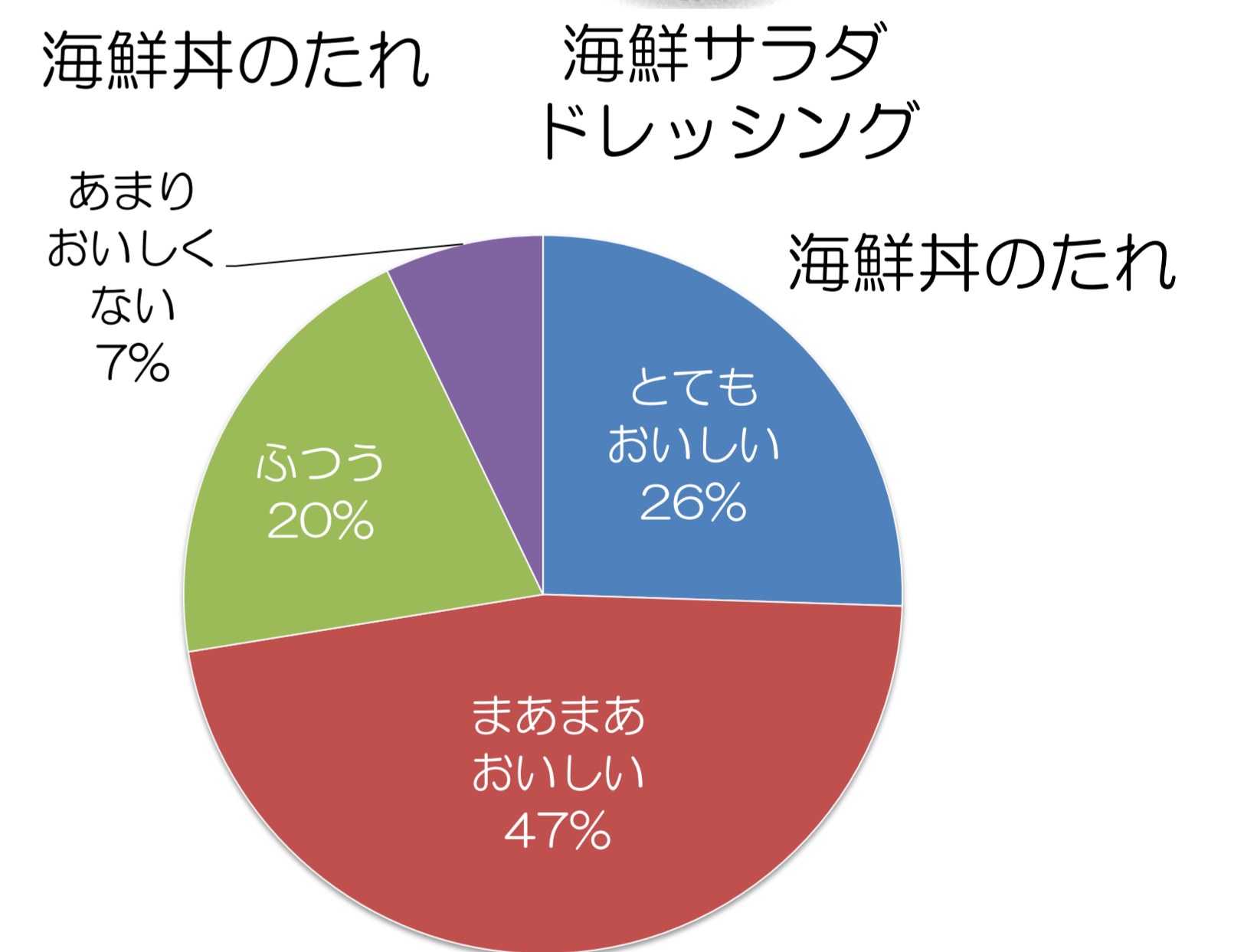


- 調味料（試作品）の保存試験
「たれ」及び「ドレッシング」の保存試験を行い、品質保持の基礎データを取得しました。

「たれ」の保存試験 (25℃)



- 調味料（製品）の市場評価
「海鮮丼のたれ」と「海鮮サラダドレッシング」の試食アンケートを実施し、今後の製品改良のデータを取得しました。



*一般消費者100名に試食アンケート

・「たれ」及び「ドレッシング」ともに常温約3ヶ月までの品質保持を確認

・両調味料ともに、味は高い評価
・回答者のコメントより、製品名称やラベルデザインの改良を予定

成果の活用

- コンブペーストを利用したバター、惣菜やお菓子など各種製品の開発を道内企業とともに進めます。