

～「網走ちゃんぽん」と冷凍すり身開発～

最近、網走の新たなご当地グルメとして「網走ちゃんぽん」が開発されました。大変美味しく、特に長崎雲仙のちゃんぽん用スープに、特産のホタテやシジミなどの旨味がたっぷり加わったスープは絶品で、是非一度お試し頂きたいと思います。

ところで、この「網走ちゃんぽん」には「市内のかまぼこ製品を具材に使う」というルールがありますが、そのこだわりの理由は何でしょう…。答えは麺どんぶりの下に敷かれた紙製のランチョンマットにありました。そこに「**かまぼこ原料の王様**

冷凍すり身発祥の地網走市…」と書かれていたのです。

全国摺身協会発行の「冷凍すりみ 25 年」によれば、“昭和 34 年に網走支場（現網走水試）及び市内の民間工場を使用して約 10t の冷凍摺身を試作販売したのが企業化の端緒である”と記されており、正しく、網走は冷凍すり身発祥の地だったのです。

スケトウダラを利用した「冷凍すり身技術の開発」は、日本の食生活に影響を与えた 3 大発明の一つと言われていますが、実は、その技術は道立水産試験場の研究者によって開発されました。研究開発が始められた昭和 33 年当時の予算は、事業収入が義務づけられていて、冬は余市・利尻、夏は網走・紋別と所を変えて加工自営事業が行われていたそうです。その厳しい研究環境の中で素晴らしい成果を上げた研究者達の情熱とバイタリティには頭が下がる思いです。

冷凍すり身技術の改良研究はその後も重ねられてきましたが、一方、その後 50 年の間に地域の漁業形態は大きく変化し、水産加工業の原料も試験研究ニーズも変遷してきました。スケトウダラに代わり飛躍的な増産を遂げてきたホタテガイに関しても、例えば今日普及している「ホタテ燻油漬」のポリ塩化ビニリデン包装の研究や、砕け貝柱の活用によるフレーク製品の開発等様々な成果を上げているのです。

網走水試では、今年から 3 年間の計画で「冷凍ホタテガイ貝柱の品質向上に関する研究」に取り組みます。生鮮に比べ食感に劣る冷凍ホタテ貝柱の品質を向上させ、海外で台頭する中国産などとの差別化を図り、輸出競争力の強化を図ることが狙いです。この、積年の難問ともいえる課題に対し、新たな切り口で突破口を見いだせれば、輸出競争力の強化は勿論のこと、全国の食卓に一層おいしい冷凍ホタテガイを届けることができるようになるでしょう。冷凍すり身技術の開発には及ばずとも、世界水準を見据えた高品質な製品作りに、この研究が貢献できるように頑張りたいと考えており、初年度はまず玉冷工場の実態調査から開始して参ります。（網走水試 等々力）