

# カラフトマスの付加価値向上

## はじめに

北海道の統計資料によれば、平成 10 年のカラフトマス(オホーツクサーモン)の生産量は約 2 万 3 千トンで、このうち 5 割以上が網走支庁管内で水揚げされています。しかし、カラフトマスの加工に関するデータは極めて少なく、特長を生かした加工技術が確立されておりません。このため、網走水試では平成 10 年から「カラフトマスの付加価値向上試験」に取り組み、カラフトマスの化学成分調査を行うとともに、特長を生かした加工製品・素材の開発を行いました。



カラフトマス



フィレー

## カラフトマスの原料特性

カラフトマスの水分は漁期初めの 7 月下旬から終わりの 9 月中旬にかけて 2 ~ 3 % 増加、逆に粗脂肪は約 1.5% 減少しました。これに対し、カラフトマスの特徴である鮮やかな赤い肉色は漁期をとおして変化がありませんでした。

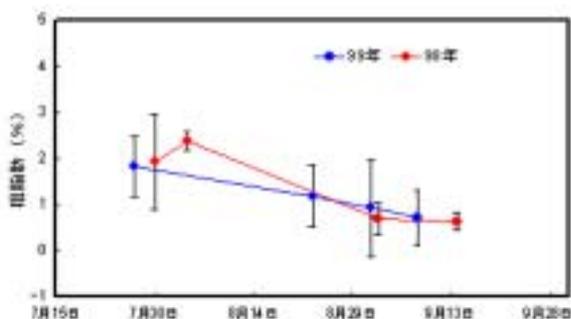


図2 カラフトマスの粗脂肪

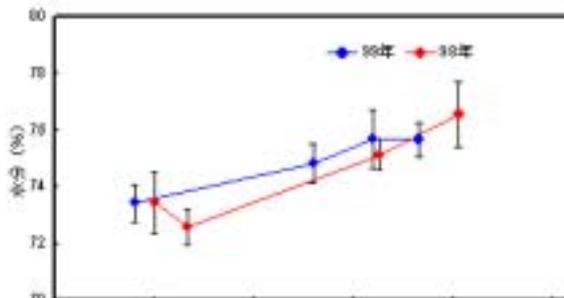


図3 カラフトマスの含水量

## カラフトマスの加工品

カラフトマスの赤い色調を生かした加工品として、トバ、冷凍すり身、超高压ハム等が適していると考えられました。また、カラフトマスのかまぼこ製品および超高压ハム製品の製造技術開発を行い、超高压ハム製品の製法特許を取得しました。

「サケ・マス肉を用いたハム様食品製造方法」(特許第 3523852 号、平成 16 年 2 月 20 日)

