

# マガレイをご当地グルメに！

## 網走水産試験場 加工利用部

マガレイ漁は道北日本海からオホーツク海が主要な漁場で、オホーツク海では刺し網、底建て網、沖合底引き網で全道の約3割を漁獲しています。時期的にまとまった水揚げがあることから価格が低下するため、その中から優れたものを選別または付加価値を向上させるため、H19~21年度に「オホーツク海産マガレイの高付加価値化試験」を行い、選別指標、鮮度保持、新たな加工品の開発を行いました。

選別指標：いずれも鮮度良好 底建て網は内出血がない 秋にたんぱく質増加

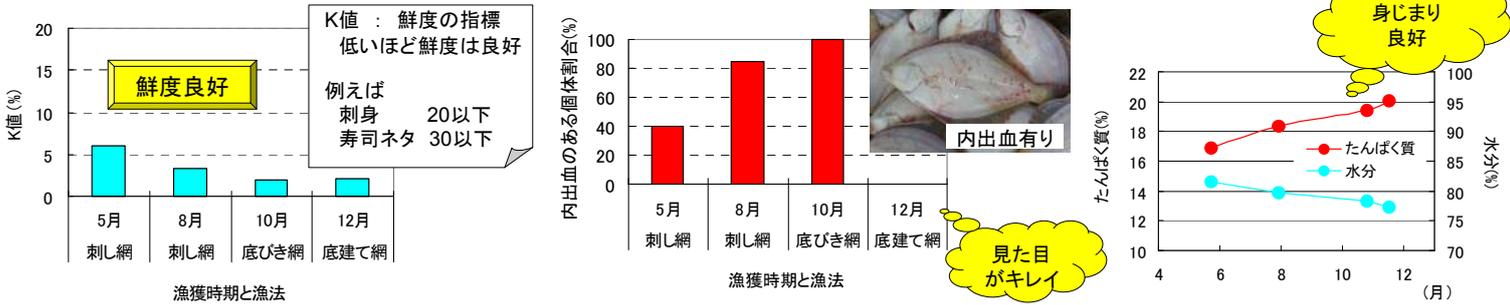


図1 マガレイの鮮度(K値)と魚体表面の内出血割合、成分変化

鮮度保持：蓄養→活けじめ→5℃保存

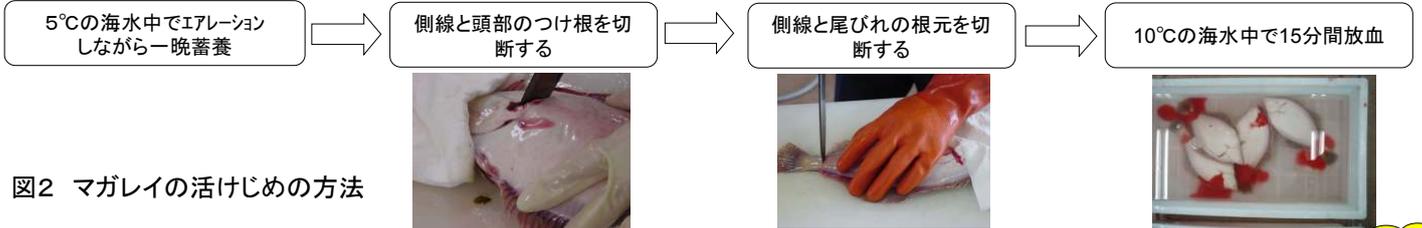


図2 マガレイの活けじめの方法

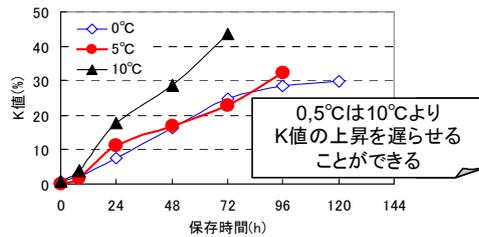
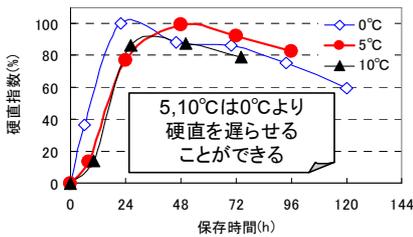


図3 マガレイの活けじめ後の保存温度別硬直指数とK値の変化



図4 活けじめによる肉色変化

高付加価値化：マガレイのすり身&かまぼこ



図5 マガレイの冷凍すり身の作り方

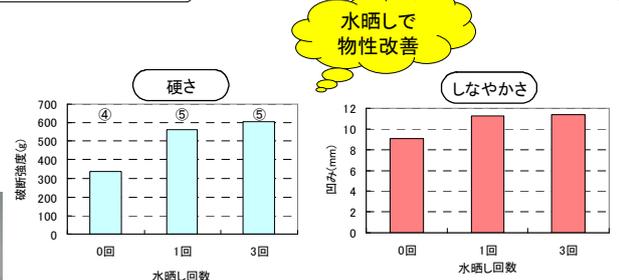


図6 水晒し回数によるマガレイのかまぼこの破断強度と凹み (○内は折り曲げ試験 ④:4つ折りで亀裂 ⑤:4つ折り可能)

高付加価値化：マガレイの冷凍食品（フィッシュブロック）

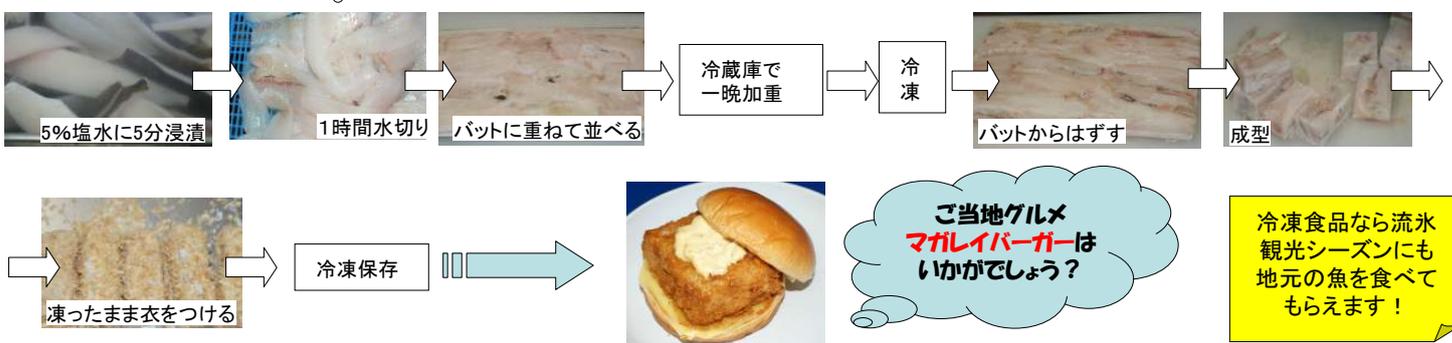


図7 マガレイのフィッシュブロックの作り方