

## スケトウダラの加工技術支援

### 【はじめに】

これまでスケトウダラはすり身の原料として利用され、鮮魚や生鮮加工品として店頭に並ぶことはほとんどありませんでした。釧路機船漁業協同組合（以下、釧路機船）では、船上で氷詰めした高鮮度のスケトウダラを用いて六次産業化を目指し、付加価値の高い加工製品の開発を進めています。平成 29 年に加工場を新設し、業務用フィレ加工品の製造を始め、一般消費者向けの商品アイテムを開発し、販路拡大を目指しています。今回、釧路水試では、スケトウダラの前処理（洗浄）についての相談を受けたことがきっかけで、鮮度の良いスケトウダラと釧路市内にある福司酒造（株）の酒粕を活用した「スケトウダラの粕漬けの開発」の技術支援を行いましたのでご紹介します。

### 【技術支援】

スケトウダラの粕漬けの開発を行うにあたり、公益財団法人北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財団 <https://www.noastec.jp>）の「地域食品加工施設活用モデル事業」を活用しました。

釧路水試では、釧路産スケトウダラの漁期や漁場の違いによる可食部歩留り、魚肉の成分やフィレ加工品の適切な加工条件に関する分析と調査を行いました。

船上で氷詰めされたスケトウダラの体重は約 1kg で、可食部歩留りは約 30%でした（表 1）。K 値（鮮度）は刺身で食べられると言われている 20%以下、pH は 7.2 と高い鮮度が維持されており、スケトウダラの特有の臭い（トリメチルアミン臭）もなく、肉質もしっかりしていました（表 2）。

表1 スケトウダラの尾叉長、体重、可食部歩留り

	尾叉長 (cm)	体 重 (g)	可食部歩留り (%)
10月	50.9	982.0	33.4
2月	54.1	984.9	29.3
可食部歩留り：皮付きフィレ歩留り			(n=16)

表2 スケトウダラのK 値、pH

	K 値 (%)	pH
10月	17.7	7.2
2月	14.2	7.2
(n=4)		

釧路機船で製造した試作品は、魚を酒粕に直接漬け込む方法であったため、袋詰め作業に時間を要することや、家庭での調理の際に酒粕を取り除く手間がかかることが、加工工程上の課題となりました。釧路水試では過去の知見から、魚と酒粕の間にガーゼを挟んで漬け込み、袋詰めの際にはガーゼと酒粕を同時に取り除くことで、袋詰めや調理の手間が軽減されることを提案しました。また、試作品は水試職員で官能評価を行い、子供から大人まで食べられる粕漬の漬け込み条件の評価を行いました。

### 【新規開発商品発表会】

ノーステック財団の事業で開発された商品の発表会が平成31年2月にホテル札幌ガーデンパレスで開催され、約120人が参加し、試食も行われました。釧路機船の今岡理事と当場の阪本専門研究員が開発商品の説明を行い（写真1）、高鮮度のスケトウダラと地元の酒粕を使用して、地産地消を目指したことや、2切れ入りの食べきりサイズで食品ロスを出さないようにしたことを説明しました。また、フィレの水分調整や、子供から大人まで食べられる風味を出すための酒粕と調味料の配合の苦労話も紹介しました。アドバイザーとして参加した卸・小売りのバイヤーからは、ぷりっとした食感が良いことや、副菜の1品として使えるという感想をいただきました。また、賞味期限を6か月から1年に延長できれば販路拡大につながることや、今後は電子レンジに対応した商品が望まれるというアドバイスを受けました。



写真1 新規開発商品発表会での「スケトウダラの粕漬」商品と説明者  
（左：釧路機船 今岡理事 右：阪本専門研究員）

### 【おわりに】

釧路水試ではスケトウダラの付加価値向上のため、今後も商品開発に協力して行く予定です。スケトウダラの白身でプリプリした食感と福司の酒粕の風味をみなさんに是非味わっていただきたいと思います。また、加工技術相談は随時受け付けておりますので、お気軽にご連絡ください。

（2019年5月10日 北海道立総合研究機構 釧路水産試験場  
加工利用部 宮崎亜希子、阪本正博）