

簡易調理で骨まで食べられるニシン

簡易調理で骨まで食べられるニシンの商品化
佐々木 茂文・吉川 修司・古田 智絵

- ニシンフィレを骨まで柔らかくし、簡易調理で食べられる加工技術について、道総研中央水産試験場とともに技術支援を行いました。
- 魚骨の軟化と肉質のふっくら感を両立する加圧加熱条件や前処理について技術支援を行いました。
- この成果は、「鯊の白づくり」として商品化されました。

背景と目的

近年、消費者の魚介類の消費量が減少し、若年層だけでなく高齢者においても「魚離れ」が進行しています。魚が嫌いな点は、「骨がある」、「調理が面倒である」といった点が挙げられており、消費者からは、「骨が気にならない」、「簡単に調理できる」など、より食べやすい水産加工品が求められています。

ニシンは肉質がふっくらして美味しい魚ですが、小骨が多く、食べにくいのが欠点です。

そこで、ニシンのふっくらした肉質を保ちつつ、骨が気にならず、簡単に食べられる製品の開発に向け、加熱条件や前処理方法について技術支援を行いました。

成 果

- (1) ニシンの骨をやわらかくするため、レトルト殺菌装置を用いた加圧加熱処理を行いました。しかし、加熱によって肉質が劣化してしまいます。そこで、骨を軟化させ、ふっくらした肉質を保つことができる最適な加熱条件を設定しました。
- (2) ニシンの肉質は脆弱なため、加熱後に身崩れやドリップが流出してしまいます。そこで、前処理として調味後に乾燥処理することによって、身崩れが抑制されました。
- (3) これらの技術を実生産規模に適用した時の課題について支援を行いました。
- (4) この成果は、余市町の（有）丸イ伊藤商店で2016年に試験販売を経て、2017年から「鯊の白づくり」として商品化され、販売されました。



余市町 （有）丸イ伊藤商店



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4118