

道産素材にこだわった、だしパックの開発

道産素材にこだわっただし素材の開発支援
吉川 修司

- 北海道産素材のみを使用した、だしパックの開発を支援しました。
- 日高昆布の粉碎方法を検討するとともに、うま味を強化するための素材の組み合わせを提案しました。
- この成果は、浦河町の企業によるだしパックの製品化に活用されました。

背景と目的

北海道には鮭節や昆布、魚醤油などうま味成分が豊富な調味素材があります。日高管内の企業が日高昆布を中心に北海道産の素材のみを使用しただしパックの開発に取り組んでいましたが、素材の粉碎や組み合わせなどの課題があり、当センターに技術支援の依頼がありました。

成 果

- (1) 素材となる乾燥日高昆布は、しなやかで、保水性の高いアルギン酸が豊富なため、微粉碎するのが困難でした。そこで、予備乾燥をした後、粗粉碎し、ハンマーミル、ピンミルの順に装置を替えながら段階的に粉碎することで、微粉碎が可能となりました。
- (2) 鮭節と日高昆布をベースにだしパックを試作しましたが、味の調節が可能となるよう食塩を加えないで製造したため、さらにうま味を強化することが必要になりました。昆布のうま味がアミノ酸の一種であるグルタミン酸を主体とするものであることから、核酸系のうま味成分によるうま味の相乗効果を狙い、道産素材で核酸系のうま味であるグアニル酸が豊富なシイタケに着目し、乾燥粉末をだしパックに配合しました。その結果、製品のうま味が強化されました。
- (3) この成果は、「海と山のめぐみだし」（有限会社まさご、浦河町）の製品化に活用されました。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4119