

小型マイワシ・サバ類を活用した加工品の開発

道東産マイワシ・サバ類の消費拡大を目指した高度加工技術の開発

古田 智絵

- マイワシ・サバ類の小型魚を活用した食べやすい加工品の開発に取り組みました。
- 魚体を丸ごとペーストにした素材を用いて、バーニャカウダソースなどへの加工方法を開発しました。
- 加圧加熱（レトルト）処理によって、骨まで丸ごと食べられる加工品の製造条件を明らかにしました。

背景と目的

近年、道東ではマイワシ・サバ類の漁獲量が増加していますが、小型魚の大部分はフィッシュミールに加工されており、漁業者からは付加価値の高い食品向けへの消費拡大が求められています。「骨を除く煩わしさ」、「調理加工に手間がかかる」などの理由から、消費者の魚離れが進んでおり、食べやすく加工された半調理・調理済みの水産食品が求められています。そこで本研究では、骨を気にせずに食べられる加工方法を検討し、小型のマイワシ・サバ類を活用した食べやすい水産加工品の開発に取り組みました。

成果

(1) 魚体を丸ごと使用した加工品の開発

骨や内臓を含めて魚をまるごとペースト化し、それを素材とした野菜につけて食べるバーニャカウダソースや幅広い年齢層の消費が期待できるせんべいを試作しました（図1）。

酵素処理レシチンを添加することにより、内臓などに由来する特有の苦味やにおいを抑え、食べやすい仕上がりとなりました。



(2) 骨まで食べられるレトルト食品の開発

レトルト殺菌装置で魚を加圧加熱処理することにより、常温流通可能で骨が喫食可能な柔らかさとなる加熱条件を魚種ごとに明らかにしました。また、身崩れなどの外観の劣化は、レトルト処理前の乾燥処理により、風味の劣化は抗酸化素材への浸漬などによって、それぞれ改善することができました（図2）。

図1 サバ・マイワシを丸ごと使用した加工品の開発



図2 サバ・マイワシ加工品のレトルト処理後の外観

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ

011-387-4119