# 道産小型ブリを使用した節の商品化

道産小型ブリを用いた節製造技術を活用した商品開発支援
吉川　修司・古田　智絵・山田　加一朗

〇節製造に適したブリのサイズ等を実生産設備で再確認しました。
〇ブリの身に亀裂が入るのを抑えるように製造条件を修正しました。
〇この成果は、羅臼町の企業により、ブリ節の製品化に活用されました。



## 背景と目的

本道では、海水温の上昇など周辺海域の環境変化に伴い、ブリの漁獲量が増加しています。本道で漁獲されるブリはサイズが小さく、小型で脂質含量が低いこと、また、北海道内でブリが食材として馴染みがないことなどから、加工原料として十分に活用できていませんでした。

そこで、当センターと網走水産試験場が共同して、脂質が少ない中小型ブリを原料としたブリ節の製造方法を開発しました。それをもとに道内の節製造企業とともに製造実証試験を重ねて、ブリ節の商品化に取り組みました。

## 成　果

（1）試験室規模でブリは脂の少ない小型のものが適していること、ブリがカツオに比べて身が割れやすいことなどが判明していましたが、実際の節製造施設を用いた試験でこれらの結果を再確認しました。

（2）節の用途として、削り節の需要がおよそ半分を占めますが、ブリはカツオなどに比べて身割れしやすく、削り節原料にするのは困難でした。そこで、ブリの身割れを低減するように実際の製造設備の運転条件が調整されました（図１）。

・成果の活用

この成果は「ブリ節」（株式会社　のりとも朝倉商店、羅臼町）の製品化に活用されました（図２）。

※ブリ節は生産量が限られるため、出荷先を限定して製造しています。

図１　道産ブリと商品化したブリ節
左上：ボイル工程
右上：ボイルしたブリ
左下：焙乾工程
右下：削り工程

図2　道産ブリと商品化したブリ節

令和2年　食品加工研究センター研究成果発表会　口頭発表
令和3年　食品加工研究センター研究報告 第16号

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4119