

においを抑制したサケ一夜干しの商品化

魚のにおいを低減する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

- サケのにおいを抑える抗酸化素材の種類および使用量を検討しました。
- この成果は、札幌市の企業によりにおいの少ないサケ一夜干しの開発に活用されました。

背景と目的

水産加工品のにおいは魚の骨や内臓を除く煩わしさとならぶ、魚離れの要因の一つです。

株式会社ふじと屋は水あめと半透膜を利用した浸透圧脱水製法の一晩干し「ピチピチ造り®」を製造しています。この製法は魚を風にあてず低温で脱水するため、従来品よりも酸化（油焼け）が少なく生臭みが低減しつつうま味成分が濃縮し、柔らかな食感を実現しています。この製品の新たなアイテムとしてにおいが気になる顧客向けのサケ一夜干しを開発するために、より一層においを低減する方法を模索していました。

そこで、とうふホエイの製造工程で豆乳を固めた際に発生する上澄み（とうふホエイ）を利用し、水産加工品のにおいのもととなる油脂の酸化を防ぐ方法について技術支援を行いました。

成果

新製品の開発にあたり、下記の技術支援を行いました。

- （１）魚のにおいを低減させる素材（抗酸化素材）には、「とうふホエイ」の他、小豆煮汁、チーズホエイなどがあります。魚の種類と抗酸化素材の種類には、向き不向きがあります。そこで、これらの抗酸化素材を提供して試作を行ってサケに適する抗酸化素材の種類を検討し、「とうふホエイ」を採用しました。
- （２）大豆のにおいは好き嫌いが大きく分かれることから、「とうふホエイ」の使用量が多すぎると大豆のにおいが気になります。一方、使用量が少なすぎるとサケに含まれる脂質が酸化し、においの発生を防ぐことができません。そこで、においを低減するために適切な使用量を設定しました。

・成果の活用

この技術支援の成果は、「とうふホエイさけ」（株式会社 ふじと屋、札幌市）の商品化に活用されました。

本商品は、第26回北海道加工食品コンクールにおいて、最優秀賞を受賞したほか、2019年優良ふるさと食品中央コンクール新技術開発部門において、農林水産大臣賞を受賞するなど、品質が高く評価されています。

また、本製品の抗酸化素材として、江別市のオシキリ食品の「とうふホエイ」が利用されています。これまで活用法が無かった「とうふホエイ」の有効利用につながるものとして注目されています。



「とうふホエイさけ」（上）と調理品（下）