

常温流通可能なミズダコ加工品の開発支援

常温流通可能なミズダコ加工品の開発支援
吉川 修司

- 宗谷産のミズダコと利尻昆布を使用した水産加工品の開発を支援しました。
- この成果は、稚内市の企業によるミズダコ加工品の製品化に活用されました。

背景と目的

宗谷地域は、ミズダコと利尻昆布の産地として知られており、様々な加工品が製造されていますが、食の洋風化を受けて新たな製品開発による消費拡大が求められています。

稚内市の企業が食の簡便化に対応し、フライパンで加熱するだけで簡単に食べられるアヒージョの開発に取り組んでいましたが、レトルト処理に伴う品質変化が課題となり、技術支援を行いました。

成果

本製品は常温流通させるためレトルト処理を行っており、処理の前後で食品の品質が変化することが課題となっていました。そこで、加熱後に変化する品質の項目毎に対策を立案しました。

(1)加熱に伴う離水と色落ち対策

試作品では離水が多いため外観を損なうことと、蛸の鮮やかな色がドリップに抜けてしまう課題がありました。そこで下記の対策を提案しました。

- ①レトルト前処理をボイル処理ではなく、スチーム処理とする。
- ②加熱後急冷して、蛸の身を引き締める。
- ③レトルト前に蛸を強めに脱水処理する。

(2)風味の低下

アヒージョはニンニクの風味が特徴的な料理ですが、試作品ではニンニクの風味や味のアクセントに加えた唐辛子の風味も弱くなっていました。レトルト処理では加圧加熱に伴い、香辛料の風味が低下することがしばしばあり、それを見越してニンニクや唐辛子の量を増やす提案をしました。

(3)食感の軟化

試作品の昆布は想定よりも柔らかい状態でした。そこで、レトルト処理条件を高温短時間にする事で硬さを残すよう提案しました。

(4)成果の活用

この技術支援の成果は、「蛸と昆布のアヒージョ」（中央水産株式会社、稚内市）の製品化（右図）に活用され、令和3年度の新製品新技術開発賞 食品部門で大賞を受賞しました。



図 商品化された製品

※アヒージョ：
オリーブオイルとニンニクで食材を煮込んだ
スペイン料理

稚内市 中央水産（株）

研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4120