

道産ブリのコクが活きる！—土産用ラーメンの開発—

函館ブリ塩ラーメンの開発支援 吉川修司・山田加一朗・古田智絵

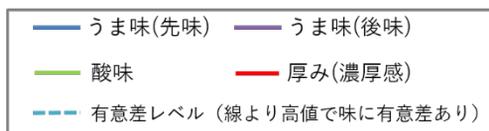
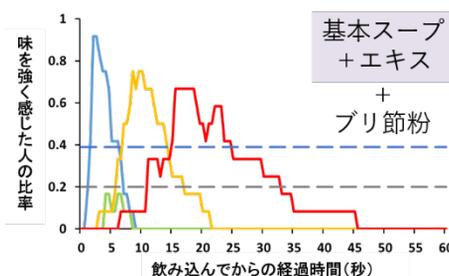
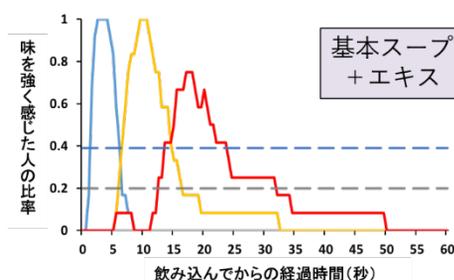
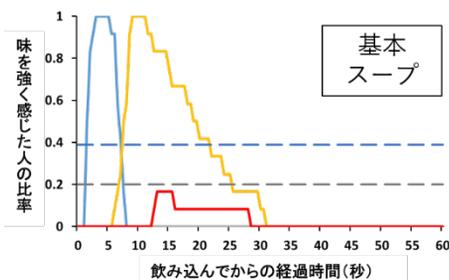
- 函館など道南地域で大量に漁獲される小型ブリを利用した地場産品の開発要望がありました。
- 食加研と網走水試は、小型ブリを原料に、うま味成分・イノシン酸に富む節を開発しました。
- 釧路水試ではブリエキスの開発に協力し、網走水試では節とエキスの後味を測定しました。
- これらの成果は、函館ブリ塩ラーメンの商品化に活用されました。

背景と目的

海水温の上昇に伴い、本道（特に函館など道南地区）では、小型のブリが大量に水揚げされています。この新たな水産資源を函館名物の塩ラーメンに活用したいとの要望がありました。そこで、中央水試と釧路水試がブリエキスの分析などを製造・分析を、食加研と網走水試は共同開発したブリ節の利用・粉末化を、網走水試はブリエキスとブリ節粉を加えた際の後味の変化を解析するなど、分担して試験研究を行い、製品開発および既存製品との風味の違いを明確にするなど商品性の向上に協力しました。

成 果

- (1) 函館名物の塩ラーメンにブリの風味を加えた函館ブリ塩ラーメンが商品化しました。
- (2) 塩ラーメンスープにブリエキスを加えることで、これまでにない味の厚み（濃厚感）が強化されました。さらに、ブリ節粉の添加により、燻製香に加えて味の厚みがさらに強化されることがわかりました。商品には味変用に、ブリ節粉が添付されています。
- (3) 函館ブリ塩ラーメンは令和4年度 北海道新技術新製品開発賞 食品部門の最優秀賞を受賞し、全国で販売されています。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4120

共同支援 中央水産試験場・釧路水産試験場・網走水産試験場