

2008

No.

14

水産加工 だより



水産加工開発指導センター外観

目次

1. オープンラボから生まれた新商品……………2～3
2. 加工センターの試作機の紹介……………4～5
3. 平成20年度の事業紹介……………5～7
4. 水産加工技術マニュアルの紹介……………8

1

オープンラボから生まれた新商品

水産加工開発指導センターは、水産物の加工、流通に関する試験研究を行っていますが、県内漁業者や加工業者の方々に広く施設を利用していただき、新しい加工品の開発の支援をすることが業務の柱になっています。このオープンラボによって、これまで89品目の製品が開発あるいは改良されました。ここでは、今年度開発された商品をご紹介します。

● 今年度開発された商品 ●

牡蠣せんべい

製造者：マルヤマ醤油

九十九島産のカキを使い、カキ本来の風味を生かした磯の風味豊かなせんべいです。麴で発酵させた口当たりの良いカキ味噌を澱粉などに練り込み、さらに、表面にカキをそのままトッピングしています。新しい土産物として、販路開拓に取り組んでいます。第45回長崎県水産加工振興祭品評会において、水産加工振興協会長賞の受賞およびデザイン部門の入賞を果しました。



平戸魚醤油漬け

製造者：長田食品

長崎産のマダイのうま味を引き出すため、自社で生産している魚醤油に漬け込んだ商品です。同じ魚醤油に漬け込んだワカメを敷いています。第45回長崎県水産加工振興祭の品評会において、水産加工振興協会長賞を受賞しました。他に、味噌漬け、天然塩漬けも生産しています。



長崎角煮いかめし

製造者:ミサキフーズ

長崎産のイカを使った新しい商品の開発を行いました。煮付けても硬くなり難く、大変美味しいケンサキイカを使って、長崎らしく豚角煮風に煮込んだ「いか飯」を開発しました。食べ易いように、小型のイカを使用しています。また、販路拡大を進めるため、パッケージの改良なども検討中です。第45回長崎県水産加工振興祭の品評会において、信漁連会長賞を受賞しました。

あじぼっぼ干し

製造者:新三重漁協女性部はまいそ

三重で水揚げされた獲れたてのマアジを手づくりの魚醤油をベースとした秘伝のたれに一晩漬け込み干しあげた、こくのある味わい深い商品です。女性部が運営する漁協直売所「はまいそ」で販売されています。第45回長崎県水産加工振興祭の品評会において審査委員長賞を受賞し、今後一層の販路拡大が期待されます。



「昆布ところてん」

製造者:島原漁協北部支所こんぶくらぶ

島原で生産される昆布だけを原料として、ところてん様の食感を持たせた新しい商品です。名水百選の島原の湧水を使用し、さらにノンカロリー、豊富な食物繊維といった特徴を持たせています。漁村女性グループの活動としても大きな実績を残し、今後の販路拡大が期待されます。

いぶさんばろまん 燻製セット「燻産場浪漫」

製造者:株式会社さかもと

地元の新上五島で獲れた魚を安心な食材として提供することを目標に、製品を開発しました。調味や処理条件の検討を重ねた結果、ソウダガツオやシイラ等(6種類)を原料として、自社で製造した桜チップと、自社開発のくん製機を用いて、くん製処理した商品です。その他にもいか飯・とびうおのみりん干し等、さまざまな商品開発も行っています。



2 水産加工開発指導センターの 試作機の紹介

当センターは、様々な試作機を設備しており、県内の水産加工業者の方は、無料で商品の試作に利用することができます。ここでは、いくつかの試作機の概要を紹介します。

くん製機

スモークサーモンやハムなどの生産に活用されているくん製処理を行う機械です。温くん、熱くん、冷くん(0℃～常温)処理が可能な機械です。くん製処理により、味や見た目の異なった製品にすることができます。



冷風乾燥機

一夜干しなどの生産に活用される乾燥機です。冷風乾燥は、10℃～40℃の範囲での設定が可能で、風の向き(水平流または垂直上昇流)を変えることも可能です。1回に10kg程度までは処理出来ます。60℃までの温風乾燥も可能であり、一夜干しに限らず、様々な製品の乾燥に使用出来ます。



真空凍結乾燥機

食品中の水を固体である氷にして、固体の状態から直接、気体にして乾燥させる機械です。この処理によって、小さな穴が多数出来て、表面積が大きくなるので、水戻り時間が早くなります。お茶漬けの素やカップラーメンなどの具材に応用されている技術です。

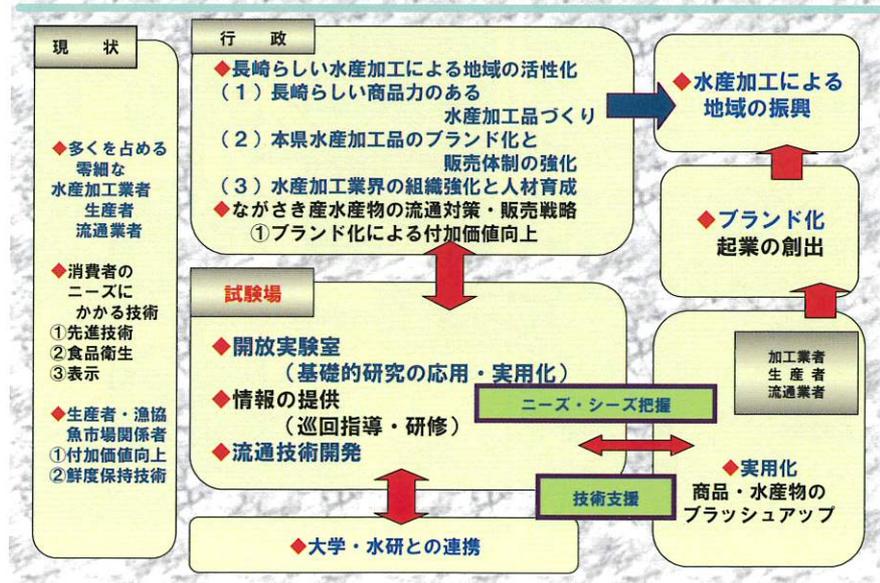


3 平成20年度の事業紹介

1 水産物流通加工技術強化支援事業

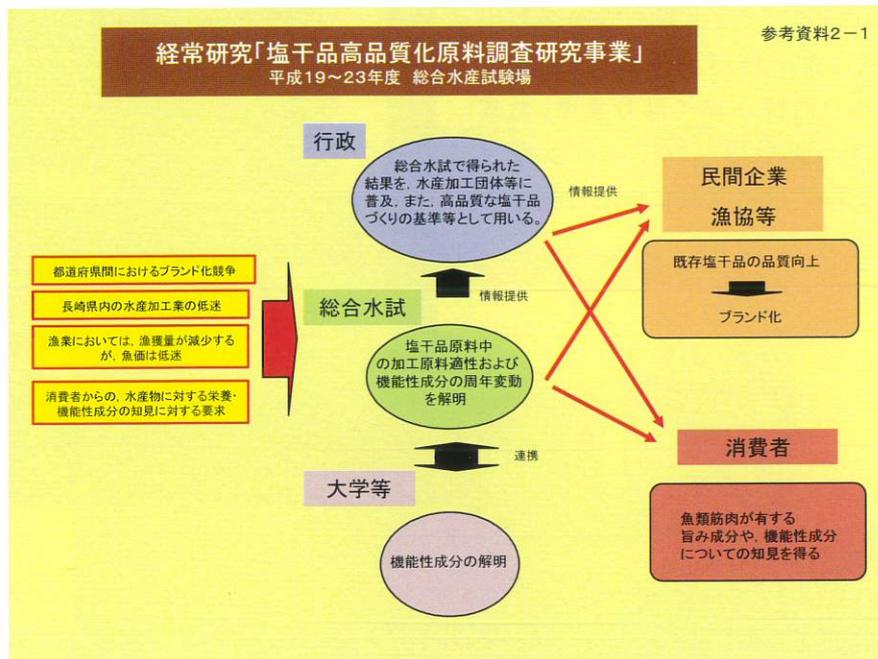
本県の水産加工経営体は小規模経営体が圧倒的に多いため、先進技術や食品衛生面での対応が遅れがちです。そこで、水産加工業界の技術や製品品質の向上を目的とした技術的な支援を行います。また、鮮度保持など流通技術に対する支援も行います。

「水産物加工流通技術強化支援事業」(現状・背景と事業の位置づけ)
平成19～23年度 総合水産試験場水産加工開発指導センター



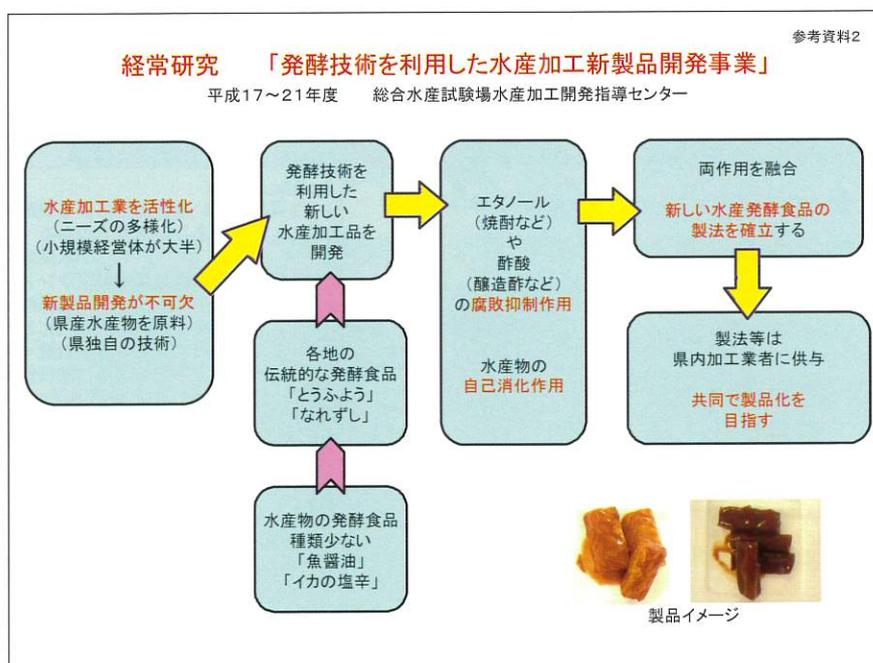
2 塩干品高品質化原料調査研究事業

原料である魚介類の品質が製品の品質に大きく影響する塩干品は、原料魚の鮮度や凍結が製品の品質に多大な影響を及ぼすと予想されます。しかし、原料魚の状態が塩干品の品質に及ぼす影響を調べた知見は少ないため、これらの関係を明らかにし、長崎県産塩干品の品質向上を図ります。



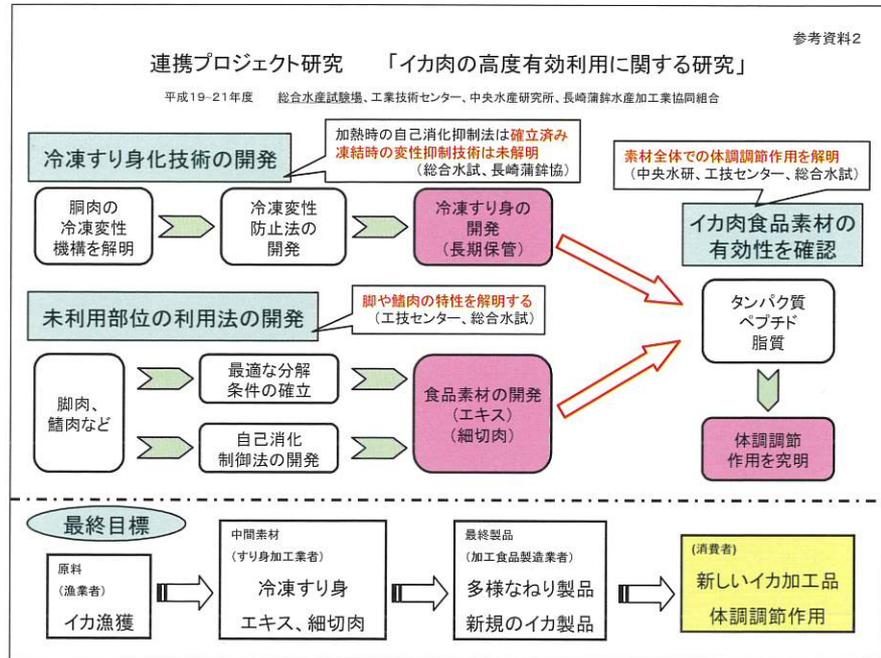
3 発酵技術を利用した水産加工新製品開発事業

低・未利用魚を原料として、伝統的な醗酵食品「豆腐よう」や「なれずし」などの製法と、水産物の特性である自己消化とを融合させた新たな水産醗酵食品を生産するため、基礎的な技術を確認し、その応用法を開発します。



4 イカ肉の高度有効利用に関する研究

スルメイカ肉からねり製品を製造する技術を開発しましたが、現在のねり製品は、冷凍すり身を主原料として生産されています。そこで、この技術を広く利用するため、イカ肉の冷凍すり身化技術を開発します。また、脚肉、鰭肉、内臓のエキス化法を開発し、さらに、これらの機能性を探索します。



5 長崎県産魚を原料とした機能性醗酵食品(さかな味噌)の開発

魚介類から機能性を有する新規醗酵食品を開発するため、大豆味噌様の食品(さかな味噌)を開発します。そこで、魚介類に適した醗酵条件を解明し、醗酵食品の機能性および安全性を確認します。



4

水産加工技術マニュアルの紹介

水産加工開発指導センターでは、県内水産加工業者の技術向上の一助となるように、「ウニの加工法」、「かまぼこの加工法」、「色もの塩干品の品質基準」、「魚介類の鮮度保持法（基礎編）」、「海藻類の加工法」、「新しいねり製品原料とその加工法」の6冊の加工技術マニュアルを作成し、県内の市町村、漁業協同組合、水産加工団体などに配布しております。ご参考にして頂ければ、幸いです。



長崎県総合水産試験場 水産加工開発指導センター

〒851-2213 長崎市多以良町1551-4 TEL:095-850-6314 FAX:095-850-6365
<http://www.marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp/>
携帯サイト
<http://www.marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp/mobile/index.html>

※右のQRコードをバーコードリーダー機能付き携帯で撮影すると携帯サイトへジャンプします。

