

一 県産魚介類を原料とした塩干品の高品質化技術と加工品の開発一

農林水産総合技術センター 食品研究所

1. 背景・ねらい

本県にはホタルイカ、シロエビ、ブリをはじめ多様な特産的魚介類が漁獲される。それらの加工品としてホタルイカ黒作りやシロエビ刺身は全国的によく知られているが、北陸新幹線開業による来県者の増加に伴い、新たな水産加工食品の開発が強く要望されている。そこで県産魚介類を用いた高品質な塩干品の製造技術を開発し、その商品化を図る。

2. 成果の概要

本県ではみりん干し、カマス干物などの塩干品が特産品として知られているが、特産的魚介類を使用した高品質な塩干品はほとんどない。そこで、塩干品の品質向上を図るため、その製造工程で最も重要な乾燥について温度の違いが塩干品の味に与える影響を調べた。その結果、冷風（20℃）で乾燥すると旨味を呈するイノシン酸は乾燥前の約半分量を保持したが、熱風（50℃）で乾燥すると急減した。また、熱風で乾燥すると、甘味を呈するアミノ酸が増加する反面、苦味を呈するアミノ酸も増加した。一方、冷風で乾燥すると甘味および苦味を呈するアミノ酸とも変化は少なかった（図、表）。これらの呈味成分の違いは焙焼後の製品や、その官能評価にもよく反映され、冷風乾燥は、呈味性の面から優れていることが明らかとなった（日本食品科学工学会誌 63, 2016 論文発表）。

この研究成果を応用して、ホタルイカとブリの高品質な塩干品が商品化されている（写真1, 2）。

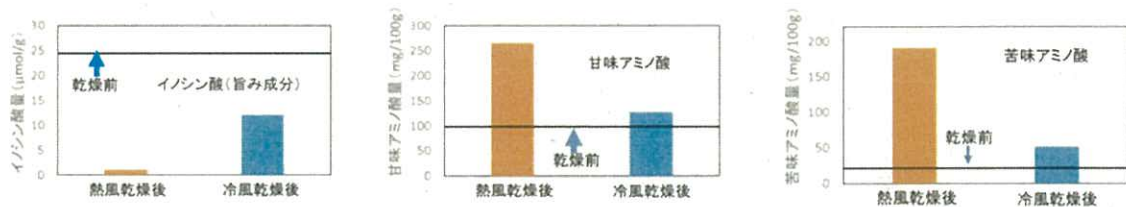


図 乾燥によるイノシン酸及び呈味アミノ酸の増減

- ・ 県産マアジを原料として冷風（20℃）および熱風（50℃）で20時間乾燥後の結果
- ・ 甘味アミノ酸は、スレオニン、セリン、プロリン、グリシン、アラニンの合計
- ・ 苦味アミノ酸は、バリン、メチオニン、イソロイシン、ロイシン、アルギニンの合計

表 乾燥温度による味の違い

乾燥方法	熱風乾燥 (50℃)	冷風乾燥 (20℃)
旨味 (イノシン酸)	ほとんどない	5割残存
甘味 (甘味アミノ酸)	2倍強に増加	やや増加
苦味 (苦味アミノ酸)	10倍に増加	2倍に増加
官能評価	旨みがなく、 苦味が感じられる	旨みが強く、 甘味が感じられる



写真1 冷風乾燥した
ホタルイカ素干し



写真2 冷風乾燥したブリ燻製
「越中富山 幸のこわけ商品」

3. 成果の活用面と留意点

本研究によって得られた高品質化技術はホタルイカやブリ以外の魚介類についても応用可能であり、今後さらなる技術普及を図る。

4. 問い合わせ先

農林水産総合技術センター 食品研究所 食品加工課
担当：原田恭行 TEL-076-429-5400