

# 高品質な売れる商品づくり

(基幹漁業漁獲物の高鮮度化と高品質な売れる商品づくり技術の開発)

井岡 久・岡本 満・石原成嗣

## 1. 研究目的

沖合底びき網漁業（沖底）の経営改善の一助とするため、リシップ（大規模改修）により鮮度向上が図られた漁獲物を活用した売れる商品づくりのための技術開発試験を実施する。

## 2. 研究方法及び結果

### (1) 塩干カレイの品質改善試験

リシップ船が水揚げしたムシガレイを原料とし、塩干カレイ調製時のイノシン酸（IMP）含量について調べた。

その結果、図1のとおり、操業前半と後半に水揚げされた原魚のムシガレイ中のIMPは操業後半のものが多く残存していたが、加工工程における低温管理の徹底で製品中のIMPはわずかな減少に留まり、従来加工品に比べてIMPが高い水準で維持できることが明らかとなった。

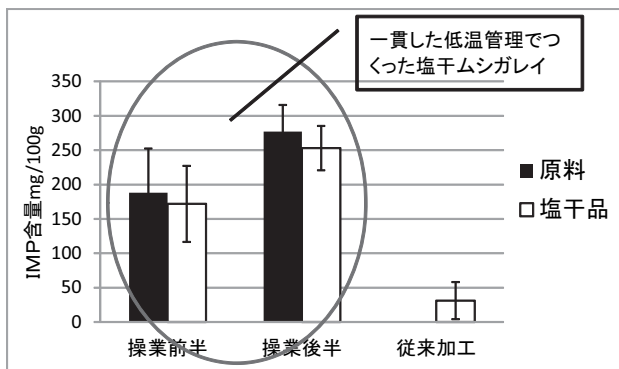


図1 ムシガレイ塩干品製造時のIMP含量の変化（縦棒は標準偏差）

### (2) 塩干カレイ出荷・流通時の品質変化

(1)の結果から、高鮮度な原料を用いてIMP含量の高い製品の製造は可能となるが、ムシガレイ中のIMPは貯蔵条件によって減少することが分かった。このため、流通過程中や消費者段階での取扱次第で本来「美味しい」塩干カレイを「不味」に変えてしまう可能性が示唆され

た。そこで、リシップ船による操業後半に漁獲された高鮮度なムシガレイを用いて塩干品を調製し、10℃冷蔵庫中で96時間貯蔵し、24時間毎のIMP含量の変化を調べた。

図2より平均277mg/100gのIMPを含む原料を加工した場合253mg/100g（対原料比91%）とわずかな減少に留まっていたが、24時間後には107mg/100g（同39%）と大幅に減少した。96時間後に34mg/100g（同12%）と低下し、貯蔵温度の低温化と貯蔵方法などの改善が必要であることが明らかとなった。

水産物の消費低迷や産地間の競合による販売不振などの課題解決のためにも、製品出荷後の取扱について、産地のメーカーとして、出荷先や消費者に対して情報発信していくことも重要と思われる。

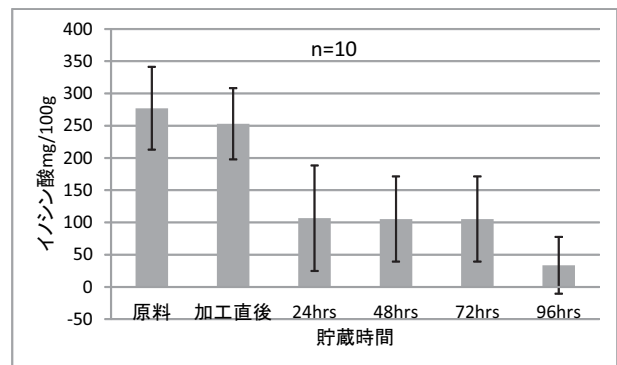


図2 ムシガレイ塩干品貯蔵中のIMP含量の変化（縦棒は標準偏差）

## 3. 研究成果の普及と今後の課題

本成果は、加工業者を対象とした研修会で情報提供を行い、低温管理に取り組む企業も出てきた。さらに、徹底した低温管理が図られるよう企業の製品調査の実施も検討したい。また、消費者向けに「美味しい塩干カレイの食べ方」を提案するための試験研究も必要であり、さらに知見の収集を進めて行く。