



## カレイ類の高付加価値化

### ～新たなカレイの加工品開発の取組～

#### 開発に取り組んだ背景

水産技術センターでは、県内の水産加工事業者等の支援を目的として、水産物の利用加工に関する技術相談・研修や販売促進に関する情報の提供まで幅広い対応を行っています。

島根県浜田市はカレイ塩干品の生産量日本一を誇っています。

しかし、近年は、食の洋風化や利便性の高いレンジ調理品、骨なし魚、廃棄物の少ない商品の普及等を背景にカレイ塩干品の生産量が減少しています(図)。そこで島根県水産技術センターではカレイ類の需要の回復のため、塩干品以外の新たな加工品開発の取組を支援しています。今回は、県内の水産加工業者や漁業関係者等と連携して新たに商品化したカレイの加工品を紹介します。

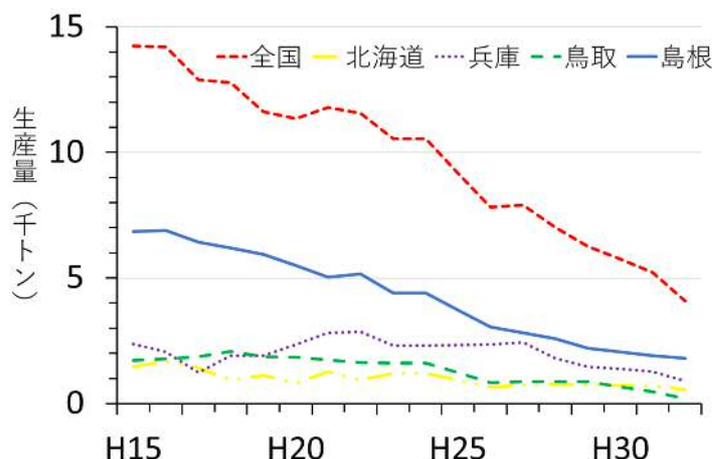


図. カレイ塩干品の生産量  
(農林水産省:水産加工統計調査より)

#### 冷燻

浜田の沖底では、高鮮度を売りにしたブランド「沖獲れ一番」を出荷しており、刺身でもおいしく食べられる鮮魚として高評価を得ています。当センターでは、沖底事業者と共同で高鮮度魚の特色を生かした高付加価値化が見込める加工品として冷燻品(スモークサーモンなど)に着目し、ミズガレイ(標準和名:ムシガレイ、写真1)の冷燻の加工技術開発に取り組みました。また、高鮮度であるという長所を生かすために、徹底した低温管理とシンプルな味付け、無添加にこだわって取り組みました。そして、試行錯誤を繰り返すことで調味と燻煙など最適な加工条件を検討しました。



写真1. 沖底の高鮮度ミズガレイ

その結果、高鮮度なミズガレイを使用し、5℃で冷燻を行うなど一貫した低温管理を行うことでカレイのうま味(イノシン酸)を活かした冷燻品ができました。燻木にはカレイと相性のよかったナラを用い、ほのかにナラの香りたつ上品な生ハム様の冷燻品「燻星(くんせい)」ができました(写真2)。商品は、加工事業者のウェブサイト「[検索:燻星 佐伯屋](#)」や浜田市内の売店やスーパーでも販売をしています。



写真2 . ミズガレイ冷燻品「燻星」  
((株)浜田あけぼの水産提供)

## ジャーキー

令和2年7月に浜田市瀬戸ヶ島町にオープンした「渚の交番 be」は、地域の子供たちへの海洋教育やライフセーバーによる海の監視など多様な海を活用した地域づくりの総合拠点です。そこに拠点を置くNPO法人ライフセービングクラブでは、浜田の地域資源を使った商品としてカレイのジャーキー「ハマジャー」を開発し、昨年10月末から販売を開始しました(写真3)。

当センターでは地元の開発受託会社や製造会社と連携して加工マニュアルの作成や加工指導を行いました。ジャーキーは、カレイの柔らかい身の形状を残しつつ乾燥させる技術や食感と日持ちを考慮した乾燥度の調整、仕上げの燻製方法など様々なアイデアと工夫により商品化することができました。味付けはカレイの風味を活かすために薄味で、レモンを使ってさっぱりとした仕上がりになっています。また、ジャスミン茶を使用した燻製にすることで、ほのかにジャスミンが香る仕上がりになっています。「ハマジャー」は「渚の交番 be」のほか、道の駅ゆうひパーク浜田(浜田市原井町)でも販売しています。浜田のお土産にいかがでしょうか。



写真3 . カレイのジャーキー「ハマジャー」

今回ご紹介したカレイ加工品は、消費者のニーズに即した便利で骨のない無添加の美味しい商品となっており、今後、浜田の特産品になることが期待されます。

## 今後の展望

当センターでは、これからも漁業者ならびに水産加工事業者による付加価値向上の取組を支援していく予定です。水産物の新規加工技術について関心がありましたらご相談ください。

島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1

TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079

ホームページ: <https://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/> →

