



とびっくす No.74

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suigi/>)

美味しいホンモロコが地域の特産品に！

養殖ホンモロコの加工品開発に向けての取り組み

水産加工事業者を支援する取り組み

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、原料特性の把握、加工技術や販売促進に関する技術情報の提供まで幅広い対応を行っています。具体的には、製品開発時の技術相談や試作品の作製とその品質評価、保存性の把握などにより、様々な依頼・相談への対応に努めています。今回は、「ホンモロコ」の加工品開発を支援した事例について紹介します。

加工品の開発！ まず原料特性の把握から

島根県では、近年、中山間地域を中心に休耕田の有効活用のため、ホンモロコ養殖に取り組む事業者がいます。ホンモロコの養殖は全国で広く行われており、活魚や鮮魚での販売は供給量の増加から頭打ちになっており、販路拡大のための方策を検討せざるを得ない状況にあります。また、今回依頼のあった事業者のように異業種からの参入も多く、魚の飼育や水産加工の経験に乏しい事業者も数多くあるようです(図 1: 江津市桜江町にある事業者の養殖場)。

そこで、養殖ホンモロコの商品開発にあたって、まずはホンモロコの官能的な特性と味の良さを引き出すことが重要と考え、鮮度特性の調査を行いました。死直後の K 値はほとんどの魚類が 0%に近い値を示すのに対して、ホンモロコでは死直後の K 値は 30%と高く、さらに死後数時間から 24 時間ま



図1 休耕田を活用した養殖場とホンモロコ(左下)

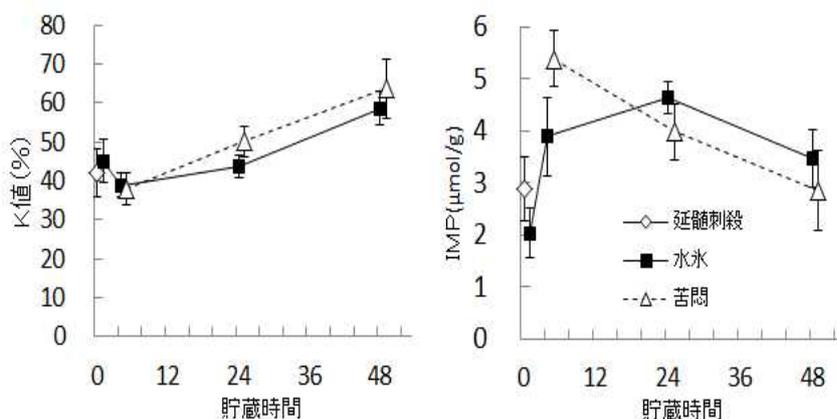


図2 致死条件別K値、イノシン酸量の経時変化

でのイノシン酸蓄積量が多いといった特徴があり、活魚を水氷締めすることにより鮮度低下(K値の上昇)と旨味成分(イノシン酸)の減少を抑えられることが分かりました(図2)。

商品開発の難しさ

始めに少し説明したように、当初、当該事業者は活魚や鮮魚での出荷のほか、販路拡大策として加工品開発に向けた試行錯誤を繰り返していました。ホンモロコは最大15cmの小型魚ですが、骨が柔らかく、臭みも少なく、一般には甘露煮や天ぷら等で賞味されています。ホンモロコは美味しい魚なので、味の点では高評価を得ますが、一方、長期保存を目的としたレトルト処理を行うと、表面が柔らかくなりすぎるなど、見栄えの点では評価が低いといった課題も出てきました。

そこで旨味成分であるイノシン酸の蓄積量が最も多い段階で速やかな加熱処理を行い、イノシン酸含量の多い「加熱生地」の調製とレトルト処理による歯ごたえと型崩れの防止について検討しました。

加熱処理の方法は見栄えが良くて型崩れのない焙焼法を採用し、これによりイノシン酸が十分に保持できることが分かりました(図3)。



図3 焙焼したホンモロコ

美味しい食材に仕上がりました！



図4 完成した商品

その後、焙焼時間、味付け方法、パッケージ等を検討し、完成した商品が図4です。オリーブオイルに漬け込まれたホンモロコは、サラダやアヒージョ、ペペロンチーノなど(図5)色々な料理に良く合い、各種商談会や試食会で好評とのことでした。販路拡大についてはこれからが本番ですが、今後、商談の成立が期待できそうです。今回はホンモロコの商品化を紹介しましたが、この取り組みは地域貢献にもつながり、地域の活性化に向けてさらなる発展を願うところです。

水産技術センターでは今後も県内事業者からの様々な要望に応えられるよう、技術支援機関として今回紹介したような取り組みを進めていきたいと考えています。

図5 活用した料理の一例
(左:ペペロンチーノ、
右:アヒージョ)



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: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>

E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp