

令和2年度 釧路市水産加工振興センター(釧路水産加工振興協議会)開発製品一覧

試作品名	開発目的・試作内容・今後の検討課題など	写真
イワシのコンフィ	<p>釧路で多く水揚げされるイワシを使い、長期保存可能な常温商品を開発。イワシフィレをオイル・ニンニク・唐辛子で低温加熱し、包装後、さらに加熱殺菌処理した。そのまま食べたり、オイルごとパスタと和えると美味しい。今後はドレスを使った試作を予定し、中骨まで食べられるよう加熱条件等を検討していく。</p>	
イワシのハンバーグ	<p>釧路で多く水揚げされるイワシを使い、長期保存可能な常温商品を開発。子供でも食べやすいハンバーグにした。大葉やショウガなど香味野菜を加えることにより魚臭を低減させた。12月に行われた物産まつりにて試供品アンケートを実施したところ、好評だった。※アンケート結果は持参予定</p>	
イワシの食べるドレッシング	<p>フィレーを茹で、余分な水気を絞り、その後オイル等で低温加熱する。オイルごとミキサーにかけ、滑らかなペースト状にする。その後、粒マスタード・生パセリを混ぜ合わせる。熱殺菌により常温流通も可能。オイルや副材料の割合によって、粘度が変化するので、今後試作を行い検討していきたい。</p>	
イワシのごまだれ漬け	<p>昨年度のユッケ、切込みに続き、生原料を使った生珍珠・惣菜を開発。水揚げ港の釧路だから出来る加工で、生原料から加工しているという付加価値がつくのではないかと。そのまま食べたり、お茶漬の具材として利用できる。</p>	
おにぎり冷凍具材 ※継続	<p>今年度は魚卵を使用した冷凍具材を考案した。通常、魚卵は腹状で流通しているが、実際の食卓では一口大に切り分けて食べる機会が多いことから、おにぎりの具材として、あらかじめ一口大に切り分けて個別に冷凍した。</p>	
魚肉の粉末化の開発	<p>普段の食生活に手軽に魚を取り入れてもらうことを目的に、魚肉の粉末化試験を実施した。今回はスケトウダラ・サクラマスを使用し、前処理液浸漬と煮熟工程を行うことにより、臭みを軽減させた。その後水分が無くなるまでオーブンで乾燥させ、ミルミキサーで粉末化した。今後はふりかけや麺など粉末を利用した加工品について試作したい。</p>	
タラコロッケ	<p>タラ端材の活用として、冷凍コロッケを試作。端材はミンチ状に加工し、水分を加えると粘性が出るコーンクリームを使用することにより、身がしっかりまとまり成型しやすくなった。副材にコーン、玉ネギ、れんこんを加えて食感を出し、衣を付けて冷凍惣菜製品とした。</p>	