

令和4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

原材料名(魚種)	原料の特徴	加工名	開発目的・試作内容・今後の検討課題など	写真
ソウハチガレイ	干物加工用以外としては低利用である。鱗は細かく、取れやすい。皮は破れやすく、加熱に弱い。骨は硬くない。白身で加熱しても硬くならない。脂分に特有の風味、くせがある。	乾物	大型の原料を使用した。ソウハチガレイの頭部、内臓を除去したものを15%濃度のアルコール浸漬や数時間の流水水晒しを行ったが、除湿乾燥後、特有のにおいが発生した。皮付と皮なしタイプを試作した。皮付タイプが脂分が多く、においの発生も強いものとなった。乾燥することで相対的に脂分が増加する乾物には適さなかった。	
		塩蔵(山漬)	大型及び小型の原料を使用した。ソウハチガレイの頭部、内臓、メフンを除去した。ソウハチガレイ重量に対して食塩15%、米こうじ0.5%で塩蔵した。特有のにおいをマスキングするため、米こうじを使用した。重石をし、5日間程度塩蔵後、塩抜、除湿乾燥を行った。焙焼後、特有のにおいの発生はなく、身質はやわらかいものとなった。米こうじを増加させると、身質はやわらかすぎた。	
		缶詰(オイル漬)	大型の原料を使用した。ソウハチガレイを4分割フィレにした。2cm程度の角切をマスキング効果のある玉ねぎの絞り汁に浸漬した。角切を食塩で味付し焙焼した。焙焼した角切をサラダ油、オリーブ油、ローリエ葉、乾燥スライスニンニク等の香辛料や粉末チーズで煮込んだ。その後、缶詰にし殺菌した。脂分は気にならず、特有のにおいも軽減していた。玉ねぎの絞り汁のマスキング効果により、特有の風味が軽減されていた。薄味のため、自作パスタやチャーハン等の具材に活用できる。	
カラフトマス	鱗は細かく、取りやすい。皮は厚く強い。骨は柔らかい。身質は橙色	乾物	通常、乾物加工しない時期のカラフトマスを使用した。フィレにし、腹須骨、小骨、皮を除去した。フィレ重量の30%の調味液(水、食塩、ソルビット粉末、グルソー)に一晩浸漬後、除湿乾燥した。皮なし斜切タイプと皮付のスライスタイプを試作した。秋鮭の乾物と比較すると、脂分が多いものとなり、乾燥経過とともに、腹須部分の身質が黄色化した。皮付スライスの子質の黄色化は少なかった。食感はソフトであった。	
		缶詰(オイル漬)	水煮缶詰は鮭缶として流通している。洋風の味付けにすることで、そのまま食べるだけでなく、薄味のため自作パスタやチャーハン等への用途が広がる。また、焙焼した角切を使用しているため、レトルト処理でのカードの発生が軽減できた。焙焼した角切をサラダ油、オリーブ油、ローリエ葉、乾燥スライスニンニク等の香辛料や粉末チーズで煮込でいる。	

ブリ	<p>釧路近海においても、秋鮭の混獲物として水揚げされる。本州地域等では、刺身、昆布締、照焼等の活用がある。道東地域では馴染みの薄い魚種である。鱗は細かく、取れにくい。皮は厚くしっかりしている。骨は硬い。身質は、加熱しても硬くない。</p>	<p>塩蔵（山漬）</p>	<p>秋鮭の山漬の製法に従った。ブリのドレスを使用した。ブリのドレス重量に対して食塩30%で塩蔵した。重石をし、9日間程度塩蔵後、3日程度塩抜、除湿乾燥を行った。切り身を焙焼した。乾燥工程で発生した油焼けと思われる酸味風味が少しあったが、油焼け臭は気にならなかった。後味にうま味があった。中心部の塩分の浸透が少なかった。今後、酸味風味の軽減や乾燥しない新巻きタイプの製法について検討したい。</p>	
		<p>缶詰 (オイル漬)</p>	<p>身質がマグロやカツオ等に類似しているため、オイル漬を試作した。蒸煮したほぐし身と焙焼した角切を使用した。焙焼処理したため、レトルト処理でのカードの発生はなかった。サラダ油、オリーブ油、ローリエ葉、乾燥スライスニンニク等の香辛料や粉末チーズで煮込んだ。酸味風味はなかった。薄味のため自作パスタやチャーハン等の具材に活用できる。</p>	
ニシン	<p>鱗は薄く取りやすい。皮は非常に薄く、骨はやわらかい。小骨が多い。白身だが血合いが多い。</p>	<p>缶詰 (オイル漬)</p>	<p>親魚の缶詰製品は少ない。昨年度は、水煮と味噌煮缶詰を商品開発した経緯からオイル漬について試作した。焙焼処理したため、レトルト処理でのカードの発生はなかった。サラダ油、オリーブ油、ローリエ葉、乾燥スライスニンニク等の香辛料で煮込んだ。塩味主体のため、自作パスタやチャーハン等の具材に活用できる。</p>	
ミンククジラ	<p>小型のクジラ。赤身の特有なおおいが好まれないこともある。</p>	<p>缶詰 (オイル漬)</p>	<p>加工品としては、赤身を活用した刺身、大和煮（缶詰）、ベーコン等、皮付脂身の塩漬がある。加熱処理すると赤身特有の好まれないにおいが発生する。特有のにおいのマスキングのため、玉ねぎの絞り汁に浸漬した。物産まつりのサンプル配布での試食アンケート調査でも概ねにおいが気にならなかったという回答であった。薄い塩味であるので、自作パスタ料理にした意見があった。</p>	