

# 令和5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	加工品名 開発目的・試作内容・今後の検討課題など	調理例
<p>①ブリ                      &lt;原料データ&gt;                      釧路近海10月上旬水揚                      R5水揚量 16 t</p> <p>&lt;令和4年水揚げ状況&gt;                      北海道 9,590トン                      釧路振興局 160トン                      釧路市 17トン                      （令和4年北海道水産現勢）</p>	<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><b>試作品名：フィッシュブロック</b>                      中型の原料を使用した。フィレとし、骨と皮を除去した魚肉部分を冷凍容器に隙間なく重層したものを整形・凍結した。フィッシュブロックは、凍結のままバンドソー等で裁断することでフィッシュポーションに出来、様々な大きさや形にすることが可能である。今回は角切したものを凍結まま焙焼しブリの繊維質のあるロースト角切とした。味付けはオリーブオイル味とトマトソース味とした。また、パン粉を付けてフライ製品とした。このように、様々な商品に活用できるのがフィッシュブロック（フィッシュポーション）である。</p> <div data-bbox="1003 587 1393 893" data-label="Image"> </div> <p>フィッシュブロック （フィッシュポーション）</p>	<div data-bbox="1720 178 2123 466" data-label="Image"> </div> <p>フィッシュポーションのオリーブオイル味とトマトソース味</p> <div data-bbox="1720 545 2123 833" data-label="Image"> </div> <p>フィッシュポーションのフライ</p>
<p>② ミンククジラ赤肉                      &lt;原料データ&gt;                      釧路近海                      R5捕獲数12頭</p> <p>&lt;令和4年水揚げ状況&gt;                      2頭</p>	<p>小型のクジラ。赤身の特有なおいが好まれないこともある。</p>	<p><b>試作品名：ユッケ（生食・低温調理）</b>                      クジラ肉は一般的に焙焼や蒸煮等の加熱処理により身質が硬化する。そこで、蛋白質の熱変性が強く起こらない温度帯で加熱処理する低温調理技術により、ユッケを試作した。加熱温度と加熱時間は製品の厚さによるが、今回は80gを真空包装すると製品厚さ10mm程度になるため、63～65℃で30分間の低温調理をした。                      （写真：左、生食 中、63℃×30分間 右、65℃×30分間）</p>	<div data-bbox="1720 906 2123 1200" data-label="Image"> </div> <p>上：味噌漬け、下：オイル漬け</p> <div data-bbox="1720 1273 2123 1497" data-label="Image"> </div>

原材料名（魚種）	原料の特徴	加工品名 開発目的・試作内容・今後の検討課題など	調理例
<p><b>③マイワシ</b>            &lt;原料データ&gt;            釧路近海8月上旬水揚            (R5水揚量160,47t9)</p> <p>&lt;令和4年水揚げ状況&gt;            北海道 239,723トン            釧路振興局 137,169トン            釧路市 134,863トン            (令和4年北海道水産現勢)</p>	<p>鱗は薄く、取りやすい。皮は薄く弱い。骨は中骨以外やわらかい。血合い多い。</p>	<p><b>試作品名：天然調味料（魚醬）</b>            小型の原料を使用した。小型原料を処理するには、かなりの労力と費用が必要となる。そこで、丸ごとのマイワシと食塩又は水だけで調整する天然調味料（魚醬）を製造した。商品としては、瓶詰め製品以外として自家の味付けの隠し味として使用されている。マイワシと食塩、歩留まり向上のためマイワシと食塩、水で調整した2種類を試作した。</p> <div data-bbox="958 379 1361 561" data-label="Image"> </div> <p>左：マイワシと食塩 右：マイワシと食塩(加水)</p>	<p>試作品評会にて調理例を紹介</p>
		<p><b>試作品名：節類（粉末）</b>            カタクチイワシの資源量の減少に伴い代用品として、国内の企業ではマイワシを煮干しの原料とする食品添加物を活用した加工技術の開発を行っている（特許出願中、特願2023-150485）。今回は、脂分の多いマイワシの脱脂方法として、焼き干しと煮干しの製造方法を併用した物理的手法により脱脂した粉末の節類を試作した。今後、出汁の抽出方法や昆布粉末等とのブレンド技術を行う必要がある</p> <div data-bbox="1308 880 1675 1104" data-label="Image"> </div>	<p>試作品評会にて調理例を紹介</p>
<p><b>④ニシン</b>            &lt;原料データ&gt;            厚岸近海産            R5水揚量8t（釧路市）            &lt;令和4年水揚げ状況&gt;            北海道 20,306トン            釧路振興局 173トン            釧路市 7トン            厚岸町 106トン            (令和4年北海道水産現勢)</p>	<p>鱗は薄く、取りやすい。皮は非常に薄い。骨は中骨以外やわらかい、小が多い。白身だが血合い多い。</p>	<p><b>試作品名：蒲焼（レトルト処理、タレ後かけタイプ）</b>            北海道日本海海域で資源が回復傾向にあり、親魚が加工原料として期待される。中骨を除去しても、腹須骨や小骨が多く、さらに身質もやわやかいため、甘露煮や一夜干製品が商品が多い。今回は、頭部と内臓、中骨を除去し、残りの腹須骨と小骨を短時間のレトルト処理で軟化した蒲焼を試作した。蒲焼のタレについては、レトルト処理中で褐変したり、タレがニシンの身質に浸透することで身崩れするため、後かけとした。</p>	<div data-bbox="1711 1152 2123 1503" data-label="Image"> </div>