

令和6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）	原料等の特徴	加工品名 開発目的・試作内容・今後の検討課題など	調理例
①ブリ <原料データ> 釧路近海9月下旬水揚げ R6水揚げ量 36t <令和5年水揚げ状況> 北海道 13,886t 釧路振興局 357t 釧路市 36t （令和5年北海道水産現勢）	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。	試作品名：フィッシュハンバーグ（ブリ） 中型の原料を使用した。フィレとし、骨と皮を除去した。一口大の大きさとし、5倍量の水で3回洗浄し、血液や汚れ等を除去した。水切りしたものに10%重量のソルビット粉末を混合した。ミキサー等でミンチ状にした魚肉に食塩を加え、粘調がでるまで混練した。各種調味料を加える際も粘調がでるように混練した。ブリ肉は加熱処理するとパサつきやすいため植物油とラードを加えた。50g程度を楕円形に成型し、蒸煮した。蒸煮後、軽く焼き目をつけた。味付けは、子供向けに甘味のあるものとした。	 フィッシュハンバーグ(ブリ)
		試作品名：フィッシュソーセージ（ニシン） 原料と原料処理は、フィッシュハンバーグと同様とした。ミンチ状にした魚肉を擂潰した。空ずり、塩ずり、調味ずりをした。塩ずりしたものに、植物油やラードを加えると弾力が低下したので馬鈴薯デンプンや大豆タンパクを加えた。擂潰したものをケーシング詰にし蒸煮した。味付けは、子供向けに甘味のあるものとした。色調については、食用色素等で改善できると思われた。	 フィッシュソーセージ(ブリ)
		試作品名：フィッシュザンギ 中型の原料を使用した。フィレとし、骨と腹須骨、皮を除去した。水洗い、水切り後2～3cm角に裁断した。調味料（醤油、おろしニンニク、おろししょうが、カレー粉、植物油）に30分以上浸漬した。軽く水洗い水切り後、馬鈴薯デンプンをまぶした。170～180℃で約4分間油ちょうした。ブリ肉は加熱すると、少し酸味があるため、少し酸味のあるソースを添えるとブリ肉の酸味が軽減されるようであった。	 フィッシュザンギ(ブリ)
②ニシン <原料データ> 根室近海1月水揚げ R6水揚げ量 47t <令和5年水揚げ状況> 北海道 18,198t 釧路振興局 281t 釧路市 15t （令和5年北海道水産現勢）	近年、水揚げ量が増加傾向である。鱗は薄く取りやすい。皮は非常に薄く弱い。骨はやわらかく小骨がある。白身だが血合いが目立ち、脂分は混在し、皮下に層をつくる。卵巣は数の子の原料である。焼き物、干物、マリネ、酢締め、煮つけとして食べられる。	試作品名：フィッシュハンバーグ（ニシン） 原料処理はブリのフィッシュハンバーグと同様とし、ミキサー等でミンチ状にした。魚肉に粘調がでるように食塩と各種調味料を混練した。ブリと比べ、肉質がやわらかいため、卵白と馬鈴薯デンプンを加えた。また、脂分があり、パサつきも少ないため植物油とラードを減らした。成型と焼き目、蒸煮は、ブリと同様とした。味付けは、子供向けに甘味のあるものとした。	 フィッシュハンバーグ(ニシン)
		試作品名：フィッシュソーセージ（ニシン） 原料処理はフィッシュハンバーグと同様とし、ミキサー等でミンチ状にした魚肉を擂潰した。擂潰処理はブリと同様とした。ブリと比較し、弾力が弱かったため、馬鈴薯デンプンを増加し、植物油を減らした。さらにラードの添加はしていない。擂潰したものをケーシング詰にし蒸煮した。味付けは、子供向けに甘味のあるものとした。色調については、食用色素等で改善できると思われた。ニシンのやわらかい小骨が気になるようであったが、魚肉採集機で使用すると改善できると思われた。	 フィッシュハンバーグ(ニシン)

原材料名（魚種）	原料等の特徴	加工品名 開発目的・試作内容・今後の検討課題など	調理例
③ ミンクジラ ＜原料データ＞ 釧路近海月水揚 R6水揚量12頭（ミンクジラ 8頭、ニタリクジラ4頭） ＜令和5年水揚げ状況＞ 北海道12頭	小型クジラ。赤身の特有なにおいや加熱 処理し冷えると硬くなる傾向にある。	試作品名：ザンギ（醤油風味） 原料処理は2段階で行った。第1段階として、筋肉色素とに おいの軽減のため、一口大の角切したものを流水で筋肉色素 のドリップが薄くなるまで数回洗浄した。その後、日本酒に 30分間以上浸漬した。その後、角切から泡がでなくなるま で水洗いした。第2段階として、水洗い・水切り後に、肉の 硬化軽減のため角切を緩慢凍結させ、5～10℃で解凍し た。緩慢凍結すると水の最大氷結晶生成により組織破壊が起 こり、解凍によりスポンジ化した組織となり肉質の硬化軽減 となると思われる。調味液（植物油、醤油、味噌、日本酒、 おろししょうが、おろしニンニク、白こしょう、全卵）をも むように混ぜた。一夜おいた。約25gの球形に成型し、馬 鈴薯デンプン：薄力粉＝10：3をまぶした。180℃で4 ～5分間、油ちようした。	 ザンギ（醤油風味）
④ マダラ加工残渣 ＜原料データ＞ 釧路近海9月下旬水揚 R6水揚量 7,377 t ＜令和5年水揚げ状況＞ 北海道 41,451t 釧路振興局 6,470t 釧路市 5,412t （令和5年北海道水産現勢）	マダラをフィレ加工した際に残渣される 頭部、中骨、内臓の未利用資源を活用し た。	試作品名：魚醤 マダラの頭部、中骨、内臓を一般的な魚醤の製法に従い、 食塩15%重量を残渣と均一に混ぜプラスチック製のタルで 漬け込んだ。熟成期間の短縮化のため40～45℃での部屋 で保管した。瓶詰め製品だけでなく、自社商品の調味料とし ても活用できる。	 魚醤
⑤ マダラ魚卵 ＜原料データ＞ 釧路近海1月下旬水揚	マダラ子は、スケトウダラの魚卵より大 きいが、卵粒は粗い。成熟が進むとばら けやすくなる特徴がある。煮つけ、たら の子炒り、うま煮等の料理がある。	試作品名：マダラ子蒸しかまぼこ マダラ子を腹から取り出し、3%食塩水で洗浄し血液や汚れ を取った。ペーパー等で一夜水切りした。水切りしたものを 食用色素で赤色に着色した。加熱して歩留まり約60%まで 水分を除去した。冷凍すり身を擂潰機で空すり、塩すり、調 味すりした。水分を除去したマダラ子に対して40%のすり 身を混ぜて、ケーシングに詰めた。90℃で20分間蒸煮し た。マダラ子がばらばらにならないように結着していた。食 すると、ほぐれるようになった。	 マダラ子むしかまぼこ
⑥ トウダイツブ、アサリ、ホッキ ＜原料データ＞ 釧路近海月下旬水揚 R6水揚量 298 t ＜令和5年水揚げ状況＞ 北海道 5,903t 釧路振興局 1,528t 釧路市 336t （令和5年北海道水産現勢）	チャウダーはシチューの材料より小さく 切り、煮込み時間も短時間でソースのと ろみも少ない、米国のスープの一種であ る。貝類を入れるクラムチャウダー、白 身魚を入れるフィッシュチャウダー、ス イートコーンを入れるコーンチャウダー などがある。	試作品名：くしろチャウダー トウダイツブとアサリ、野菜は炒めた人参、玉ねぎ、パブリ カ、キャベツを使用した。煮込みスープにアサリのゆで汁、 牛乳、生クリーム、バターを加え野菜がやわらかくなるまで 煮込んだ。冷却したものを包装し凍結保存し、解凍後温め直 し食する。	 くしろチャウダー