

冷凍生ワカメの開発と商品化

ね ら い：岩手県沿岸で 1～2 月に採取される早採りワカメの冷凍技術の開発により、商品化を図り、岩手産ワカメの消費量および生産量の拡大に資する。

成果の特徴：カルシウム系の食品添加物に有効性が認められ、これまで困難とされてきた解凍後の軟化や変色等の問題点を解決した。

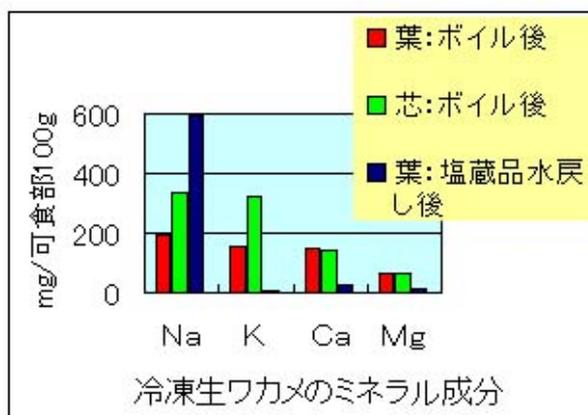
開発品は約 1 年の冷凍保管でも品質劣化はせず、芯付きで冷凍可能なため、加工作業が容易であり歩留まりも良い。

湯通し塩蔵ワカメやそれを原料とするカットワカメよりも風味と食感が良く、ミネラルも豊富であり、旬の味をいつでも味わうことが出来る。

成果の活用面：県内の漁協や加工業者等に技術指導したところ、数社で商品化され、今後さらに生産量が増加する見込みである。



写真左が開発品、右が直接冷凍品。半解凍後に沸騰水中で 30 秒程度ボイルし、水道水で冷却・脱水したものである。緑色が保持されており、風味・食感とも良好である。芯まで食べられるのが特徴。



ボイルした冷凍生ワカメの部位別ミネラル含有量を示した。比較のために、塩蔵品水戻し後の測定値を示した。開発品は、カリウム K、カルシウム Ca、マグネシウム Mg が豊富であった。塩蔵品では、ナトリウム Na 以外は少なく、製造過程や水戻しによりかなり溶出していた。

担当者	利用加工部 専門研究員 小野寺宗仲	0193-26-7916	FAX0193-26-7920
連絡先	〒026-0001 岩手県釜石市大字平田第 3 地割 75 番 3 号		
	ホームページ http://www.pref.iwate.jp/~hp5507/		