

### 魚肉ねり製品を原料とした新しい発酵食品の開発（特許出願中）

ね ら い：蒲鉾やちくわなどの魚肉ねり製品は弾力性に富んだしなやかな食感を重視する傾向が強かった。そこで、魚肉ねり製品を発酵・熟成させてソフト化した食品を開発する。

成果の特徴： 魚肉ねり製品を米こうじ等で発酵させて、新しい風味や食感等を有する食品を開発した。

本県で大量に水揚げされるが、蒲鉾製品特有の弾力性に乏しいため、ねり製品への利用が少ない秋サケの本発酵食品への利用が期待される。

成果の活用面：当所が研究・開発し、民間業者と共同で平成 14 年 1 月に特許を出願した。平成 15 年 12 月に商品化の予定である（写真上）。本技術は県有財産登録されており、販売時には書類申請が必要となります。



写真上が市販のかまぼこを、米こうじ、塩、酒、紅こうじ色素等で調製したもろみに漬け込み、約3ヶ月間発酵させたもの。次第に、かまぼこ特有の食感が無くなり、全く別の食品が誕生した。かまぼこ中のタンパク質が分解し、うま味成分が増加したので濃厚かつ独特の風味となり、酒の肴としても有望です。



写真下が上記発酵食品をペースト化したもの。非常にうま味が強いのので、調味料としても利用できる。豆腐やイカの刺身等へも適し、様々な用途が見込まれる。魚肉ねり製品は、脂肪の少ない製品も多いことから、新しい低脂肪ドレッシングとしていかがでしょうか。

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 <a href="http://www.pref.iwate.jp/~hp5507/">http://www.pref.iwate.jp/~hp5507/</a>		