

異種ウナギに最適な加工技術の開発

(新成長戦略研究 新たなウナギ産業の創出)

(予算区分 新成長戦略研究 研究期間 平成 25～27 年度)

担当：水産技術研究所開発加工科 隈部千鶴

【研究の背景とねらい】

- ここ数年の不漁により養殖に使うシラスウナギが手に入りにくくなり、ウナギの価格が高騰してウナギを食べる機会も減ってしまいました。そこで、ニホンウナギの代わりに異種ウナギ（バイカラ種）に着目し、どのような加工に向くのかなど加工特性を調べるとともに、1尾のウナギをより大きく育て、蒲焼きではなく大勢で分け合って食べる、新たな料理用素材としての利用法について検討しました。

【研究成果】

- 通常の蒲焼きサイズである200gのニホンウナギとバイカラ種を開きにしたときの歩留りを比べたところ、バイカラ種は頭が大きいいためニホンウナギより歩留りが低いことが明らかになりました。
- バイカラ種は、ニホンウナギに比べ皮あるいは皮下に脂をより多く蓄積する（図1）ため、白焼きや蒲焼きに加工すると皮が非常にはがれやすく（図2）、不良品になる確率が高いことが明らかになりました。
- 真空包装してから加熱することにより、バイカラ種の加工で問題となった皮の剥離を抑えることができました。
- 400gの大型バイカラ種の「開き」と骨ごとぶつ切りした「ドレス」を真空包装したものを、3種類の温度（120℃、85℃、70℃）で加熱したところ、120℃加熱では魚肉、皮ともに軟らかく、85℃加熱では魚肉は軟らかいものの皮が硬く、70℃加熱では魚肉、皮ともに軟らかいという特徴がありました。
- 「ふじのくに食の都仕事人」であるイタリア料理店のシェフによる料理用素材としての評価は、「いずれの方法で処理した素材も、その特性を活かせば料理用素材として問題なく利用できる」というもので、パスタやリゾットなど様々な料理が完成しました。

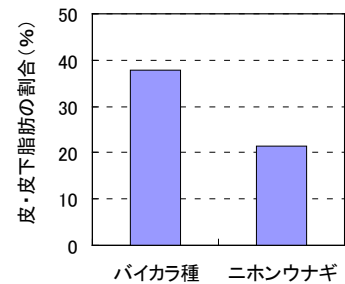


図1 可食部の脂肪のうち皮・皮下脂肪が占める割合

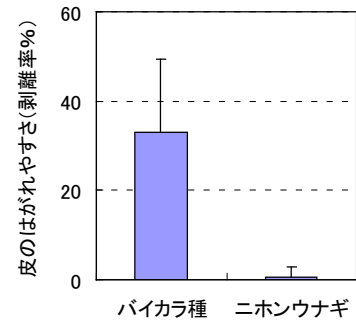


図2 白焼きの皮のはがれやすさ

原魚処理方法	開き処理			ドレス処理		
	120℃F8 レトルト加熱	85℃ ポイル加熱	70℃ ポイル加熱	120℃F8 レトルト加熱	85℃ ポイル加熱	70℃ ポイル加熱
加熱条件						
試作品	 マリネ	 リゾット	 香草 パン粉焼き	 パイ包み	 パスタ	 スープ

シェフから提案されたレシピ

- 大型ウナギを新たな料理用素材として県内の料理人にも利用してもらえるよう、素材の供給体制を確立し、レシピ開発支援と料理PRを進めることで、新たな食文化の創出を目指します。

(作成 平成 28 年 3 月)