

塩を用いた魚肉の脱水と品質への影響

魚のうまさを引き出す職人技

(予算区分 受託 研究期間 2019 年度)

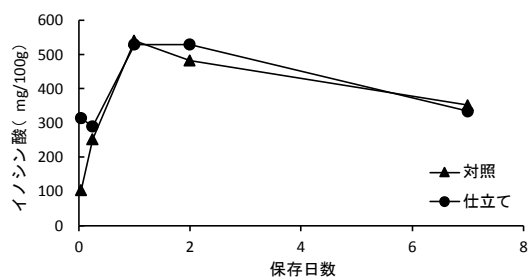
担当：水産技術研究所開発加工科 二村和視

【研究の背景とねらい】

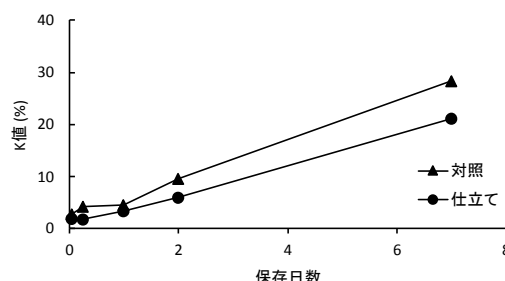
- 近年、食文化の向上に伴い高品質な魚が飲食店・小売店で提供されることが多くなっています。県内では、冷蔵状態（鮮魚）でかつ簡便に鮮度を保持する「仕立て」と呼ばれる技術を静岡県焼津市の鮮魚店「サスエ前田魚店」西小川店の店主が開発しました。
- 当魚店は、国内外の一流飲食店に納品しており、これには「仕立て」が大きく関わっています。「仕立て」とは、魚を三枚に下し、下した身（フィレ）に塩を振り、身の水分をふきんで絞ることで脱水する技術です。この塩を用いた脱水により、魚のうま味が増し、冷蔵状態で日持ちするようになると言われていています。
- 本研究では、この「仕立て」によるうま味や鮮度の変化を調べることで、塩を用いた魚肉の脱水が品質に及ぼす影響を明らかにします。

【研究成果】

- 野締めキンメダイにおいては、うま味成分であるイノシン酸が保存 1 日目まで仕立て処理したもので若干高く、その後は対照区と同様に推移しました。また、K 値については保存期間中、仕立てたもので低く推移し、対照区よりも鮮度が良い状態でした。
- 活締めクログチでは、イノシン酸が保存 1 時間、6 時間後に仕立て処理したもので対照区に比べて高く、両試験区共に 1 日後にピークとなり、2 日目以上は徐々に減少しました。また、K 値については保存期間中、仕立てたもので低くなりました。



クログチにおけるイノシン酸含有量の変化



クログチにおけるK値の変化

- 活締めイサキでは、保存期間中のイノシン酸はクログチと同様に、保存 1 時間、6 時間後に仕立て処理したもので高く、1 日後にピークとなり、その後もほぼ減少しませんでした。また、K 値について仕立て、対照区共に同様に推移しました。
- イサキにおけるうまみ成分に関連する酵素活性に及ぼす塩の影響を調べた結果、塩の添加によりうま味成分が増えやすく、イノシン酸が分解されにくくなると推察されました。

【研究成果の普及方法】

- 県内の鮮魚業界等の水産業界や飲食店に対して、当所のセミナーや総会、講習会等で情報提供することで、県内水産物の高品質及び高鮮度化に繋がります。

(作成 2020 年 3 月)