

微生物制御による塩干品品質向上技術開発研究

(予算区分 県単独研究期間 平成30～32年度)

担当：水産技術研究所開発加工科 山崎資之

【研究の背景とねらい】

静岡県東部ではマアジを中心とした塩干品の製造が盛んで、アジ塩干品の生産は全国の約4割を占め、トップシェアを誇ります。しかし、原料魚の価格高騰や他産地との競争が激しく、オリジナリティーの高い製品や、より付加価値を高めた製品の開発が望まれています。塩干品の製造では、原料を塩汁（しょしる）と呼ばれる食塩水に浸け、塩味を付与します。この塩汁は冷却しながら数ヶ月間使用していますが、この熟成した塩汁中の細菌叢についての知見はなく、また長期間の使用による特徴的な細菌叢により製品の品質が左右されている可能性が高いと考えられています。

そこで本研究では、塩干品製造業における衛生管理の現状を把握するとともに、塩干品の製造に使用される塩汁中の細菌叢を調べ、どのような細菌が品質に影響しているのか調べます。



塩干品の製造工場



原料を浸け込む塩汁（しょしる）

【期待される効果】

- ・ 塩汁中の細菌叢の変化や細菌の由来が把握されることで、細菌叢を管理し、安定した塩干品の製造につながります。
- ・ 調査したデータを製造工場等に提供するとともに、衛生管理手法の改善方法を提案します。
- ・ 有用な細菌を導入することで特徴的な塩干品製造につながります。

【年次計画】

細目課題	H30	H31	H32
塩汁中の細菌叢の把握	○	○	
塩干品製造工場内の衛生管理手法の検討	○	○	○
有用細菌を用いた塩干品製造技術の開発		○	○

(作成 平成30年4月)