

“生”に負けない“解凍物”

スーパーの鮮魚コーナーで“解凍物”や“生”または“朝獲れ”といったラベルを目にするとおもう。この“解凍物”と“生”、両方並んでいたら、どちらを選ぶでしょうか？予算や用途によってまちまちかもしれませんが、「良いものを食べたい」と思ったら、恐らく生を選ぶでしょう。高級料亭や鮨店で“解凍物”として刺身が出てきたら、ちょっとがっかりするかもしれません。

確かに、冷凍した食品、特に水分含量の多い魚介類は、凍結方法が解凍物の品質を大きく左右します。最も品質が劣化してしまうのは、ゆっくりと凍る“緩慢凍結”です。0～-5℃の温度帯を“最大氷結晶生成温度帯”といますが、温度低下速度が遅いと、この温度帯を通過するのに時間がかかり、細胞内に大きな氷の結晶ができてしまいます。それが細胞を傷つけ、解凍時に水分と共に旨味が抜けてしまうため、美味しくない解凍物となってしまいます。

しかし、約-30℃のアルコール液に漬けるブライン凍結等の“急速凍結”であれば、この最大氷結晶生成温度帯を素早く通過させられるため、冷凍時の品質劣化を抑えることができます。近頃は、急速凍結された生シラスなど、解凍物といえども生とほとんど変わらない美味しさを楽しむことができます。また、解凍物には生には無い強みがあります。その一つが寄生虫を死滅させることができるという点です。例えばアニサキスは、サバやイカなどの魚介類に寄生しており、生食時に注意を要しますが、解凍物であればそうした心配はありません。もう一つの強みとして使い勝手の良さが挙げられます。例えば、フィレや刺身を真空パックして凍結しておけば、長期間品質を保つことができますし、解凍すればすぐ食べることができます。そのため、一般家庭はもちろん、飲食店や宿泊施設において、時化（しけ）で鮮魚の入荷が無い時や、料理人等スタッフが少ない店舗などにおいて、刺身の冷凍品（解凍物）が役に立つでしょう。

最近では、一口にブライン凍結と言っても、冷媒に様々なバリエーションがあり、小規模店舗等でも使いやすい小型機も出ています。また、CAS凍結やプロトン凍結といった特殊な凍結方法も現れ、冷凍技術は大きく進化しています。“解凍物”の品質は日々向上し“生”とほとんど変わらないレベルになってきています。凍っていれば長期間品質を維持でき、廃棄ロスを抑えることができることから、近い将来、スーパーの刺身コーナーは種類、量ともに生のお造りより冷凍刺身の方が多く並ぶ時代が来るかもしれません。

(鈴木勇己)