

# 研究成果情報

令和6年度

魚臭を低減できる水産塩干品(一夜干し)の製造方法		
[要約] 魚(ソウハチ、マアジ)を一夜干し加工する際に、柿渋液やツルアラメの素干し乾燥品を浸漬液に添加することで、加工品の魚臭を低減できる。		
新潟県農業総合研究所食品研究センター 水産加工食品科	連絡先	TEL025-261-2045 FAX025-261-0335

## [背景・ねらい]

欧米では健康志向から魚介類を摂取する人が増加している。一方、日本国内では魚離れが進行しており、その理由として「臭い」が気になることを挙げる消費者が一定数存在する。そこで、水産加工品の魚臭を低減させるため、ポリフェノールを含有した県産農水産物を用いた一夜干しの製造方法を開発する。

## [内容]

- 0.2%の柿渋液もしくは 2.5%のツルアラメ素干し乾燥品を添加した食塩水(柿渋浸漬液又は、アラメ浸漬液)で処理することにより、魚臭を低減したソウハチ一夜干しを製造することができる(図1、図2、図3)。
- 0.2%の柿渋浸漬液もしくは 5.0%のアラメ浸漬液で処理することにより、魚臭を低減したマアジ一夜干しを製造することができる(図1、図2)。
- 柿渋浸漬液、アラメ浸漬液により製造したソウハチまたはマアジ一夜干しは、無添加区と比べ臭いが低減され、識別することが可能であり、官能的に効果を発揮するものである(図2)。

## [導入効果]

幅広い消費者層に対して受け入れやすい一夜干しを提供できる。

## [導入対象]

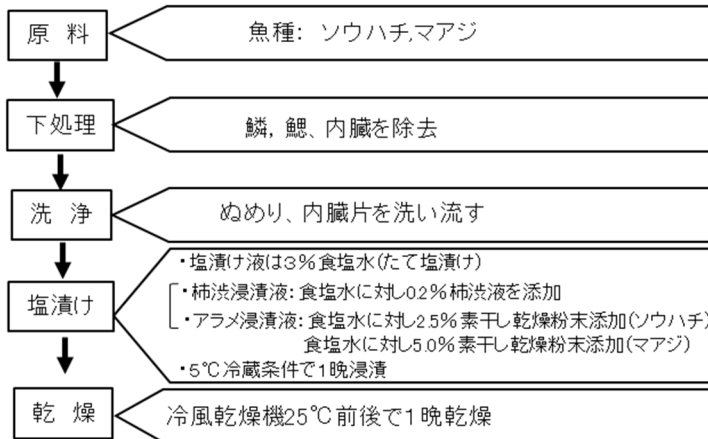
塩干・塩蔵品製造業、加工事業を行う漁業協同組合

## [留意点]

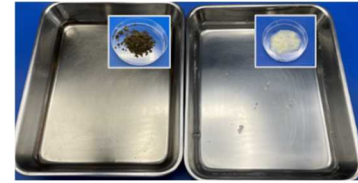
- 柿渋液は液状タイプの市販品(タンニン含有量 2.5%)を使用している。
- ツルアラメは県産ツルアラメ(令和4年度6月採取)を-25℃で冷凍貯蔵し、25℃設定の冷風乾燥機で一晩乾燥させたものを原料としている。
- 本成果は一夜干し非加熱品に対して効果を発揮するため、商品選択時における臭気拡散の低減が期待できる。

[具体的データ]

<製造条件例>



魚種:ソウハチ



左: アラメ浸漬液, 右: 柿渋浸漬液

※枠内写真: 左: 素干しアラメ粉末, 右: 柿渋



ソウハチ一夜干し加熱品

図1 一夜干し製造工程

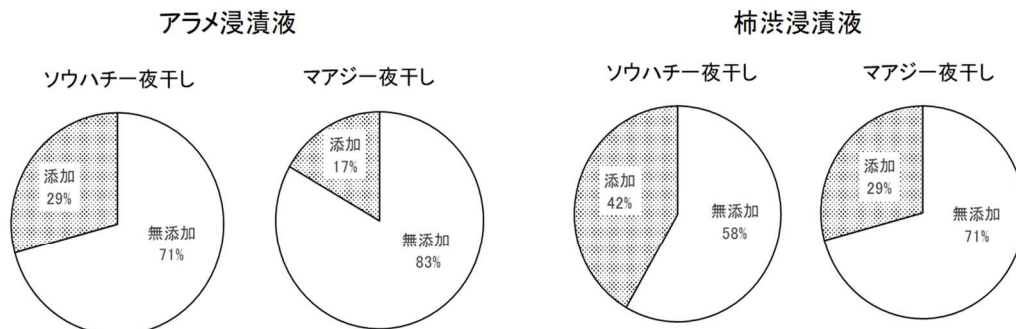


図2 魚臭が強いと回答した<sup>1</sup>処理方法<sup>2</sup>(分析型パネル<sup>3</sup>)

注1 二点識別法により実施し、比較して魚臭をより強いと評価したサンプルの回答割合

注2 アラメ浸漬液はソウハチ一夜干しでは2.5%、マアジでは5%で製造したもの、柿渋浸漬液は0.2%で製造したもの

注3 分析型パネルは5基準臭(5-2法)試験で合格した職員を選定

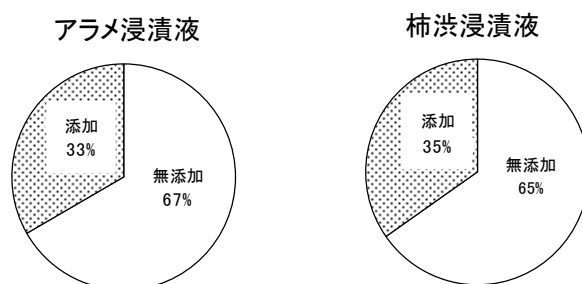


図3 魚臭<sup>1</sup>が強いと回答した<sup>2</sup>処理方法(一般消費者<sup>3</sup>)

注1 試験にはソウハチ一夜干しを使用

注2 二点識別法により実施し、比較して魚臭をより強いと評価したサンプルの回答割合

注3 評価者は水産海洋研究所一般公開(令和5年8月26日)に来場した希望者72人により実施

[その他]

研究課題名: 県産農水産物の新たな需要を喚起する食品加工技術の開発

予算区分: 21世紀型(先導的研究開発)

研究期間: 令和3年度~令和5年度

発表論文等: なし