



大迫一史氏 東京海洋大学大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醬油(しょうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。

水産加工学について語る前に、水産物の特殊性について述べる必要がある。私たちが毎日、口に入っている食品は大きく分け、て農畜産物か、水産物である。両者の最も大きな違いは農畜産物の場合、必ずと言って良いほどの生産の過程で人間の手が入っている。それに対して水産

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■ 1 ■

水産加工とは

水産物は天然食品

“加工”がハンデを克服

物は天然物が主体というところ、どこであろう。今朝、読者の方々が朝食に何物である米飯はコメ、みそ汁は大豆、漬物はダイコンやナスと

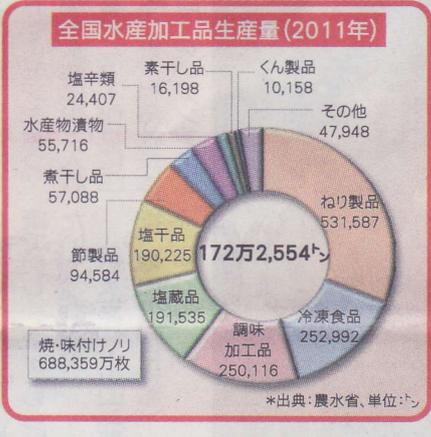
これら朝食の原料は、農畜産物である。近年、天然食品といふ言葉がテレビのCMや雑誌などでよく目に

は腐敗しやすい③周年で筋肉成分が変動：特に浮魚のアジやサバなどの場合、周年で粗脂肪含量が大きく変動する。

きたい。定番はご飯(米飯)にみそ汁、これに漬物といふように改良されている。卵焼きと魚の開きといったところであろか。あるいは、バターを塗った食パンに牛乳な

野生生物が主体の水産物は、人為的に管理され、また、人間が利用しやすいように品種改良された農畜産物に比べて、利用する際に留意しなくてはならぬ大きな問題点がある。

いったように、田畑で人々の管理のもとに生産されたものである。卵焼きの原料である鶏卵、牛乳も人間が畜産物を飼育し、得られたものだ。この



(毎月2回掲載)