



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

物は天然物が主体というところ。今朝、読者の方々が朝食に何を食べられたかを考えていた大豆、漬物はダイコンやナスと

これら朝食の原料は、農畜産物である米飯はコメ、みそ汁は大豆、漬物はダイコンやナスと

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ない大きな問題点がある。

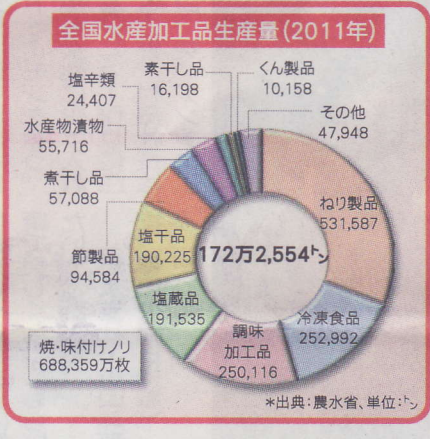
水産物は天然食品

“加工”がハンデを克服

①供給量が不安定：特に魚類の場合、漁獲量が周年あるいは経年で大きく変動②腐敗しやすい：畜肉と比較し肉質が脆弱(せいじゃく)で、死後変化に

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、魚醤油(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。

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)