

# Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■ 17 ■

「骨がなく」(食べるときの手間がなく)「魚臭がしない」製品であれば可能性を秘めているということになる。ただ、製品の魚臭の有無については特に世代で嗜好(しこう)が分かれることも想定される。

私が試験場の研究員だったのだが、当時50代以上の方は「魚臭が強いものを好まない」という方が多く、それを脱臭したものを好んだ。私自身魚は大好きなのだが、臭いが強いものはかなり抵抗があった。いずれにしても販売層を明確にした商品作りが大切である。

ただし、ここで大変重要な問題がある。加熱して食べる食品の場合はそうでもないが、例えば刺身タイプのお茶漬けなどの加熱せずにそのまま食べる食品(未加熱摂取食品)は、法律で食品の衛生状態が厳格に定められている。食中毒などの事故が起りやすいからである。最近、特に刺身タイプのお茶漬けについては、インターネットの通販サイトがよく見かけるようになったが、その製造には細心の注意が必要である。

## 販売層明確の商品作りを

### 未加熱食品 製造に細心注意必要

これまで各種水産加工品について、それらの製造法と製造原理を中心に述べてきた。今回は、「味付け切り身」という各種水産加工品に汎用可能な1次加工品の製造法とその製造原理について述べてみたい。

私が大学生であった20年前から言われ続けてきていることではあるが、わが国では核家族が進み、また、独身世帯や共働き世帯の増加に伴い、家庭での調理時間が限られていることから購入後、できるだけそのまま食べることで済ませる食品が望まれている。加えて水産物の場合、

## 味付け切り身 ①

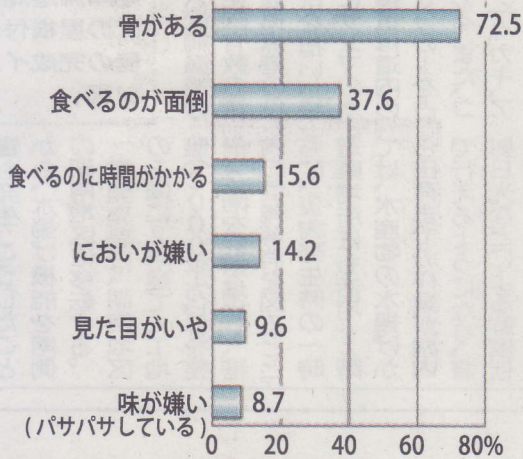
「臭いがする」「骨がある」といった理由で敬遠され、水産物の消費量は年々低下傾向にある。

一方で、にぎり寿司は老若男女を問わず好きな食べ物トップ3には必ず入っており、日本人が必ずしも魚が嫌いになったわけではなく、「調理が



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。

### 魚料理の嫌いなところ



資料：(社)大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」(平成20年)  
「本日に子どもは魚を好まないのか(平成20年度水産白書)」より

味付け切り身製品の製造は簡単で、一般にはしょうゆと砂糖をベースとした調味料に魚の切り身を一晚漬けておくのみである。具体的な商品としてはスーパーなどで販売されているハマチやマダイの味付け切り身、刺身タイプのお茶漬け、調味料は異なるが西京みそ漬けなども味付け切り身製品に含まれる。

製品の衛生状態を保つには、製造時の衛生管理に気を付けることは言うまでもないが、加えて流通段階における菌数の増加をできるだけ抑制しなくてはならない。冷凍品においても店頭に並ぶまでの間、一定時間外気に晒(さら)される可能性は高い。そこで消費者の商品購入後において、家庭で調理するまで、家庭で製品を冷凍保管中や、家庭で製品を冷蔵保管中においても外気に晒される可能性がある。

(毎月2回掲載)