

2Ha01

ホタテ生殖巣を用いた新規水産乾燥製品（ホタテ節）の実用化，およびその風味特性

(¹ 酪農学園大学, ² 日本動物特殊診断(株), ³ (株)のりとも朝倉商店)

○阿部茂¹, 井上博紀², 朝倉奉文³

【目的】ホタテは北海道の漁獲高の3分の1を占める主要水産物であるが、貝柱以外の内臓は食用としての用途が少なく大部分が廃棄されており、加工による有効活用が望まれている。本研究では生殖巣(精巣・卵巣)を用いた新たな水産乾燥製品「ホタテ節」の基本的製造技術を確立し、実用化するに至った。本発表では製造方法、および出し汁の風味特性について報告する。

【方法】原料は北海道標津産ホタテの卵巣及び精巣を用い、製造まで冷凍保存した。流水解凍した原料をスチーム庫にて30分間蒸気加熱を行った。放冷後にステンレストレイに均一の厚さになるように並べ、スモーク庫で70℃・5時間焙乾を行った。その後、あん蒸工程を適宜加えつつ、低温除湿乾燥機にて乾燥を行い、水分含量が5%程度に減少したものを完成品とした。蒸煮工程から完成品までは5~7日を要した。微粉碎したホタテ節粉末、および熱湯抽出を行った出し汁について、総エキス量、遊離アミノ酸組成(LC-MS)、核酸組成(HPLC-UV)を測定するとともに、ホタテ節および出し汁中のカドミウム含量(原子吸光光度法)を測定した。なお、対照として数種の天然調味料を用いた。

【結果】製造工程において蒸煮を用いることでエキス成分の損失を抑制し、また、焙乾は1回とし、残りの乾燥処理は低温除湿乾燥を用いることで、燻臭が抑制されたマイルドな風味のホタテ節を得ることができた。製造工程における歩留まりは生原料に対してボイル後で45.6%、完成品で15.5%であった。総エキス量はホタテ節は11.0g/100gとカツオ節の3.3g/100gの3.3倍含まれていた。遊離アミノ酸では特にグリシン、およびアラニンの含有量が多く、それぞれ8,039mg/100g、1,310mg/100gと甘味を呈するアミノ酸が多く含まれていた。核酸はカツオ節と比較して少なかったが、いくつかの未知ピークが検出された。ホタテ生殖巣にはカドミウムが7.2mg/kg、ホタテ節中には3.1mg/kg含まれていたのに対し、出し汁中のカドミウム量は0.037mg/kgと出し汁にはほとんど含まれていないことがわかった。卵巣や精巣を原料とした節類は珍しく、魚節と比較してコクや後味が強いなどの特徴を有するため、今後も風味の解析を続ける予定である。