

サワラで煮干しを作っちゃいました

トビウオより旨味が強く減塩にも期待

- 脂質含有量の少ないサワラ(サゴシ)を原料にした煮干しの製造
- トビウオやタイなど従来の煮干しよりも強い旨味
- 蒸煮干しにすることでさらに旨味が強まり減塩効果にも期待

研究のねらい

2000年頃から、日本海でサワラやサゴシ(サワラの0~1才魚)が多く漁獲されるようになりました。サワラは西京漬けなどに加工され高級品として扱われますが、サゴシはあまり利用されず、魚価も低いままとなっています。そこで、サゴシの付加価値向上に関する研究を行いました。サワラ、サゴシの一般成分を測定したところ、サゴシは脂肪含有量が少なく、脂ののりという点では劣っていたため、脂肪含有量が少ない方が適していると言われる、煮干し化について検討しました。

研究内容

サゴシを塩水で煮た後、乾燥させるサワラ煮干し、サゴシを蒸した後、乾燥させるサワラ蒸煮干しを作製しました。これらの煮干しからダシを取り、味認識装置((株)インテリジェントセンサーテクノロジー製TS-5000Z)を用いて、市販されている各種煮干しとの味の比較を行いました。

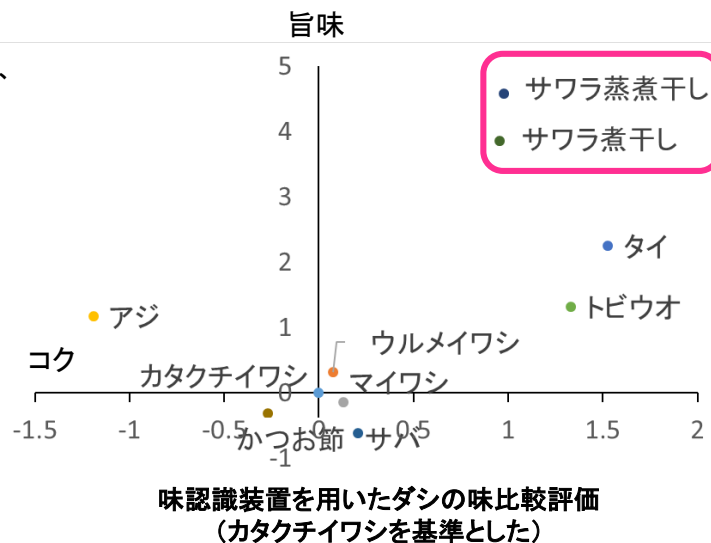
その結果、下図に示す通り、おいしいダシが出るといわれているトビウオやタイよりも、サワラ煮干し、サワラ蒸煮干しともに旨味が強いことが分かりました。

サワラ蒸煮干しは、製造時に塩を添加しないことから、ダシを取ったときの塩分は少なく、旨味は強く感じます。このことから、サワラ蒸煮干しでダシを取ることで、煮物や味噌汁の減塩につながると考えています。

サワラ煮干し、サワラ蒸煮干しともにサワラ特有の魚臭があり、香りの面で問題がありましたが、1割程度のかつお節と一緒にダシを取ることで、香り、嗜好性がよくなりました。



サワラ蒸煮干し(全長約45cm)
右下はカタクチイワシ煮干し



将来への技術展開

煮干しの新しい製法「蒸煮干し」について、サワラ以外の魚種でも応用が可能で、ダシの減塩、味の向上につながる可能性があります。

鳥取県産業技術センター

食品開発研究所

加藤 愛、小谷 幸敏

連絡先：企画・連携推進部 tiitkikaku@tiit.or.jp

14 海の豊かさを
守ろう

