

通し番号	4881
------	------

分類番号	29-92-31-03
------	-------------

(成果情報名) 三浦地域産品開発研究におけるまぐろ類加工品の開発について
[要約] 刺身素材であるメバチの加工残渣の血合部位の有効利用策として、クロカジキで得られた塩漬処理による素材のうま味を引き立たせる処理を用いて、新たにジャーキーを製造した。また、乾燥時にネットに魚肉がめり込む問題も、炭素繊維にテフロン加工したネット（魚焼きネット：パール金属㈱製）を利用することにより解決し、「まぐろジャーキー‘黒’」として製品化された。また、以前に開発したまぐろのコンフィは、食品コンクールで受賞によるJALUXのネット販売化や、神奈川なでしこブランド2018にも選ばれた。
(実施機関・部名) 神奈川県水産技術センター・企画資源部 連絡先046-882-2312

[背景・ねらい]

「三崎のまぐろ」を用いて、今までにない魅力を有する新たな加工品の開発により、新たなまぐろの観光土産などに資する。今回は、ほとんど利用されない血合部位の加工品開発を行った。

[成果の内容・特徴]

1. メバチ血合のジャーキーへの加工法について、クロカジキの加工法に準じた製法で、セミドライで味わいのある製品が作れるようになった。自然解凍後、適度な厚さ(6～8mm)にスライスし、6%塩漬処理を30分行い、溜めた水道水で1～2分ほど脱塩した(図1)。その後、低温乾燥を2～4時間行って水分含量を調整してから5～10分の短時間燻煙により、問題であった生臭みもなく、濃厚な味わいが長く続くジャーキー製品となった(図2)。
2. ジャーキー製造で最も問題であったのは、乾燥工程時に既存の金属ネットでは、柔らかくなった魚肉が金属枠に食い込むようにくっ付き、外せなくなることであった。そこで、食い込むことが無く外しやすい素材を検索したところ、炭素繊維にテフロン加工したネット(パール金属㈱製)が適していることが明らかになり、簡易にはがれることで製造が簡易になった(図3)。
3. メバチ血合は「まぐろジャーキー‘黒’」、シロカジキは「まぐろジャーキー‘白’」の名称で、まぐろのコンフィと合わせたギフト品として商品化された(図4)。
4. 「まぐろのコンフィ」が第4回チーム・シェフコンクールにて、加工品の最優秀賞に「Maguro Confit-まぐろ屋さんのごちそうツナ-」が選出され、JALの通販サイトJALUXで販売が行われた(図5)。
5. 女性が商品開発に携わった優れた商品を神奈川県が認定する、「神奈川なでしこブランド2018」に「まぐろコンフィ」が認定された(図6)。

[成果の活用面・留意点]

1. メバチ血合のジャーキーは、乾燥具合で日持ちが異なるため、水分含量を確認できる簡易方法が必要。
2. 燻煙によりカビなどが生えないようになるが、常温保存には限界がある。

[具体的データ]



図1 塩漬処理後の脱塩しているメバチ血合



図2 乾燥後、燻煙処理したメバチ血合



図3 炭素繊維にテフロン加工したネット



図4 製品化した「まぐろジャーキーの『黒』と『白』」



マグロのコンフィ
まぐろ屋さんのごちそう
ツナ。

5,616円 (税込)

104マイル

図5 JALUX で販売されるコンフィ



図6 「まぐろコンフィ」が認定

[資料名] 三浦地域産品開発研究の委託事業実績報告書 (神水セ資料No. 91)

[研究課題名] 三浦地域産品開発研究

[研究期間] 平成29年度

[研究者担当名] 白井一茂