

# 魚介うま味逃さず加工

八戸工業大の青木秀敏非常勤講師（元教授）は、魚介類を加工する下処理の段階でうま味を流出させず、生鮮品のような風味を保てる「ノンボイル製法」を開発した。宮城県塩釜市の水産加工・五光食品がこの製法を使ってカキの加工品を販売中。青木氏は「カキ以外にも応用を広げたい」と意気込んでいる。



五光食品がノンボイル製法で作ったカキの加工品（同社提供）

## 水使わず紫外線照射

同社ではカキの加工品を造る際、下処理として高温でボイル（蒸す）してから乾燥させていた。殺菌と水分を減らす効果があり、加工しやすい反面、煮汁の風味が格段に強い

うま味成分が増大するのにも確認した。紫外線の殺菌作用で日持ちもするという。

野菜ソムリエ10人の試食調査では「カキの風味が格段に強い」

## ノンボイル製法 八工大講師開発

にうま味成分のアミノ酸が流出するのが課題だった。

青木氏の研究を基にした新製法では、生のカキに紫外線を照射して乾燥させる。水を使わないのでうま味が流出しないのに加え、「天日干し」のように

にうま味成分のアミノ酸が流出するのが課題だった。

青木氏の研究を基にした新製法では、生のカキに紫外線を照射して乾燥させる。水を使わないのでうま味が流出しないのに加え、「天日干し」のように



ノンボイル製法を開発した八工大の青木秀敏非常勤講師と紫外線の照射装置＝1日、八工大

工品総合品質審査会で、入賞に当たる大日本水産会会長賞に選ばれた。

青木氏は「煮汁にうま味が出るのはもったいない。ホタテでも効果があり、アワビやイカなどにも応用できるのではないか。青森県内でも新たな加工品の開発につなげてほしい」としている。

（今井崇雄）