



「ナト・カリ食」認証の一夜干し製造を紹介します

当協会の会員である有限会社北三陸天然市場様は、「ナト・カリ食」の開発に取り組んでいる岩手大学農学部と連携し、美味しさと保存性を高めた一夜干し魚介「潮騒の一夜干し」を開発し、現在販売中です。

◆乾製品の分類

魚介の原料の水分活性※を低下させて保存性を向上させ、生鮮品にない独特の風味を付けるために製造されます。乾製品には次の種類があります。

※水の運動しやすさを示す物理化学分野での指標

| | |
|---------|---|
| 素干品 | 水洗 ⇒ 処理 ⇒ 乾燥 (例) するめ、干しダラ、身欠きニシン、田作り、フカひれ |
| 塩干品 | 水洗 ⇒ 前処理 ⇒ 塩処理(撒塩、立塩) ⇒ 乾燥 (例) 塩干しアジ、塩干しサンマ・サバ・イワシ・タラ、からすみ |
| 煮干品・焼干品 | 水洗 ⇒ 煮熟・焼成 ⇒ 乾燥 (例) 煮干しイワシ、シラス干し、煮干し貝柱、干しアワビ、干しナマコ |
| 培乾品 | 煮熟 ⇒ 培乾 ⇒ カビ付け (例) カツオ、、マグロ、サバ、イワシ節 |



潮騒の一夜干し
開真ほっけ、開さんま
干さば、干宗八がれい
干鮭切身

◆乾製品の従来製造法の課題

- ①原料中で酵素反応の進行を止めるために、前処理として酵素の不活性化(ブランチング等)が必要です。
- ②タンパク質変性、脂質の酸化、褐変などの進行を予防するために、低温・短時間で加工したり酸化防止剤を使用する必要があります。
- ③微生物汚染の危険性を予防するため、前処理として洗浄・殺菌した上で、清浄な環境で加工する必要があります。

◆次世代の一夜干しの特徴

「潮騒の一夜干し」は、特殊な浸漬工程(前処理液による適度な塩味の付与、製品中のナトリウム/カリウム含量比の調整、水分活性の低下、脂質酸化の抑制)と新たに開発した低温除湿

乾燥工程(段階的に設定した低温・低湿の空気の吹き付けによる乾燥)が特徴です。

この方法を採用することで、一般的な保存料や防腐剤は使用していません。魚の生臭さや塩分を控え、ふっくらジューシーな干物を実現しました。

皆さんもぜひ一度ご賞味ください!



北三陸天然市場

* 事務局より

今回のニュースレター作成にあたり、ご協力いただきました岩手大学・三浦先生に改めましてこの場を借りてお礼申し上げます。

一般社団法人
適塩・血圧対策推進協会 事務局
東京都中央区新川1-3-9
宮崎新川ビル4F
TEL: 050-3823-0101
E-mail: jimukyoku@lowsalt.or.jp
URL: <http://www.lowsalt.or.jp/>