

ウニを利用した特産品の開発

宮崎俊一 長谷川栄治* 青木 央 澤谷拓治

Development of Original Brand Product Using a Sea Urchin

Syun-ichi Miyazaki, Eiji Hasegawa*, Hiroshi Aoki and Takuji Sawaya

要 旨

奥尻町の特産品開発の一環として、工業技術センターと奥尻町商工会が共同でうに鍋用の缶詰の開発を行った。ウニを主体としてこれにアワビ、ツブ、あるいはイカを組み合わせた加工試験を行った結果、ウニの色調は生鮮状態に近く、特にアワビとの組合せがコクのある味となり最適であった。

北海道奥尻町の商工会が中心となり“まちおこし”の一環として町の特産品開発を企画し、町の重要な水産資源であるウニを利用した加工食品を開発することになった。いくつかの候補について検討した結果、観光客等から高い評価を受けている地元料理であるうに鍋の原材料としての加工食品を開発することになった。具体的には土産品として位置付けて付加価値を高め、かつ常温での保存が可能な製品を目標とした。したがって、製品形態としてはレトルト殺菌による缶詰かあるいは真空パックを考えた。缶詰は7号缶を使用し、内容物を肉詰めしスープを注入した。脱気後シーマーで密封しレトルトで加圧殺菌を行ったが、殺菌温度はウニの風味と色調を保持することを考慮して115℃、70分とした。また、真空パックは缶詰と同様に規定内容量を袋に充てん後、真空包装機で密封し、レトルトで120℃、40分、加圧殺菌した。真空パックの袋は殺菌終了後の冷却工程

で発生する急激な圧力変化に弱く、袋の膨張や破裂を防止するために、冷却時に圧縮空気を送入する加圧冷却を実施した。

内容物としては、ウニのほかに魚介類と野菜の組合せを考えたが、レトルト殺菌の際に緑色の退色が起こることから野菜は除外した。さらに、真空パックは作業性が悪く、そして軟かいウニが外圧で砕けたので、製品形態としては缶詰とすることにした。以上の基礎試験の結果に基づいて、ポイルウニ80gにアワビ、ツブ又はイカを組み合わせて元詰量95gとした缶詰を試作した。試作品の開缶検査の結果を表に示した。この時、試作品の糖度、pH、真空度は常法により測定した¹⁾。ウニの色調は測色色差計(日本電色Z-Σ80型)を使用し表面色を測定した。また37℃で恒温試験を実施し、容器の膨張の有無から微生物学的品質を評価した。

ウニの色調は生鮮状態に近く、そして官能検査の

* 現 日本化学飼料(株)中央研究所

表 「ウニ鍋」 缶詰試作品の開缶検査及び恒温試験結果

実 験	1	2	3	4
総重量 (g)	354	355	357	358
缶重量 (g)	57	57	57	57
内容総量 (g)	297	298	300	301
内容固型量 (g)	66	82	73	66
液汁量 (g)	231	216	227	235
真空度 (cmHg)	32	37	32	32
糖 度 (BX%)	8.0	7.6	8.6	8.0
pH	6.1	6.3	6.3	6.2
L	49.98	52.35	52.97	52.57
色 調 a	5.96	6.91	6.70	6.93
b	17.39	20.36	21.42	21.17
恒温試験	—	—	—	—

実験1：ボイルウニ80g、アワビ15g 2：生ウニ80g、アワビ15g 3：ボイルウニ80g、ツブ15g、4：ボイルウニ80g、イカ15g

恒温試験：37℃で1週間保存、—：膨張なし

結果では味にコクがあるとの評価が得られた。なかでもアワビとの組合せが最も好評だったので、製品

化の際はウニとアワビを原料とすることにした。さらに、恒温試験の結果では容器の膨張が認められなかったことから、殺菌条件は妥当であると判断された。次に4号缶にスケールアップして製品化試験を行って384缶製造した。奥尻町での試食会の結果、ウニの自然の風味が活かされており、そしてアワビとの組合せがよくマッチした高級感のある製品として大好評であった。以上の試験結果からウニを利用した特産品としての「うに鍋」缶詰は製品化のめどが付き新しい一村一品として十分に期待できるものと思われる。

本研究は地域小規模事業活性化推進事業の一環として行ったものである。

参 考 文 献

- 1) 日本缶詰協会監修：缶びん詰・レトルト食品辞典、第2版、東京、朝倉書店、1985、510。