

3. 函館真昆布の美味しさを生かした「だし関連製品」 の開発と商品化の取り組み

応用技術支援グループ 小西靖之、木戸口恵都子
(株)函館ひろめ堂 成田幸大
(株)マルハチ村松 坂部健太
函館真昆布風味活用研究会

1. はじめに

函館真昆布の美味しさを活用した商品づくりを行った。ニーズが高まっている「だしパック」製品には昆布が十分活用されていないことに着目し、H27年より「昆布たっぷりのだしパック」の製品技術開発を行った。更に技術関連製品として「だしパック」や「だし醤油の素」、「だしオイル」など技術開発・技術公開を行い製品化に取り組んだ。またロゴマークの制作、研究会の設立、展示会等での製品紹介なども行った。これらの取り組みの概要を紹介する。

2. だし関連製品の開発

函館真昆布のうま味を活用しだしパック製品の設計を行うとともに、そのノウハウを生かした派生製品の開発を行った。開発製品は、比較的加工度合いが低く製品化に取り組みやすいものを選定した。

(1) 昆布たっぷりのだしパック

既存の「だしパック」製品を調べたところ、原料素材に昆布が少ししか使われていない。昆布のうま味を十分活用しだしパック製品の開発を行い、昆布割合を30%以上に増やした「昆布たっぷりのだしパック」の製品開発を行った。開発では、昆布破砕品の粒度、混合割合、だしパックのパック材の検討設計を行った。また、既存のだしパック製品との昆布うま味成分（グルタミン酸）や味覚センサースコアの比較を行い、開発製品の特徴の明確化を行った。この「昆布たっぷりのだしパック」の製品化技術は、H28年5月に技術公開セミナーで公開した行った。

(2) 昆布たっぷりのだし醤油の素、だし塩

「昆布たっぷりのだしパック」の素材技術を活用した昆布たっぷりの「だし醤油」及び「だし塩」の製品開発を行った。だしパックと同じ素材配合割合を用い、「だし醤油の素」には破砕前の素材（大きな形状）を用い使用段階での醤油量に対し約5%のだし素材量になる設計をした。「だし塩」はだしパックの原料素材を更に粉砕し、食塩との混合性を良好にした。だし素材の割合は50%の高めに設定し、料理に用いたときにだしの風味を感じやすい製品設計とした。これらの製品化技術はH29年3月に技術公開セミナーで公開した。



図1. 開発した だしパック

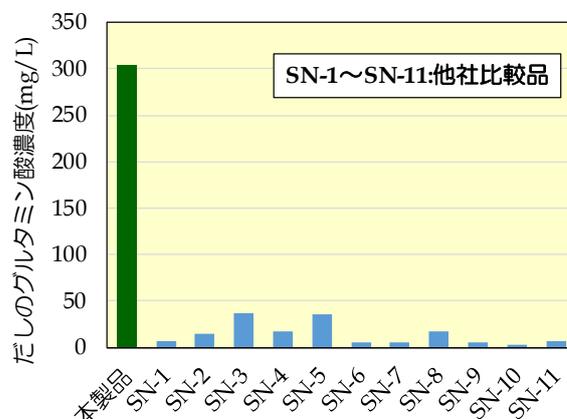


図2 各種だしパックのだしの昆布うま味成分(グルタミン酸)濃度の比較



図3 昆布たっぷりの「だし醤油の素」と「だし塩」の試作品

(3) 昆布たっぷりのだしオイル

様々な具材をオイル漬けした製品があるが、だし素材を用いたものは無かった。そこで「昆布たっぷりのだしパック」素材を用いたオイル漬け製品の開発を行った。だし素材の混合割合はだしパックと同じとし、だし風味を感じやすくするための素材粒度を1.0~2.0mm程度に設定した。使用する食用オイル種は代表的な6種類で評価検討し、オリーブオイルを用いることとした。開発した「昆布たっぷりのだしオイル」の風味を生かした様々な用途（料理への使用例）開発も行った。これらの製品化技術はH29年10月に技術公開セミナーで公開した。

(4) 昆布たっぷりのだし粉

「だしパック」の良好な風味を直接的に味わうことができる「だし粉」のニーズがあり、「昆布たっぷりのだし粉」の製品開発を行った。だし粉も「昆布たっぷりのだしパック」の素材割合を活用し、「だしオイル」と同様な風味と食感を考慮した粉碎粒度の選定を行った。「だし粉」については用途（調理例）開発を重点的にを行い、H30年2月に技術公開セミナーで技術公開を行った。



図4 昆布たっぷりのだしオイル試作品



図5 昆布たっぷりのだし粉試作品

3. 製品化への取り組み

函館真昆布のうま味を活用した「だし関連製品」の開発技術は函館市内の事業者を対象とした公開セミナーにて技術公開を行った（4回）。函館真昆布の活用を明らかにすること、函館真昆布の知名度を上げることなどを目的に、開発製品に用いる函館真昆布のロゴマークをはこだて雇用創造協議会と連携して作成（H28年5月）した。モデルパッケージデザインを制作し、製品化企業の開発製品に活用した。



図6 ロゴマークやパッケージデザイン



製品化した「昆布たっぷりのだしパック」製品などは展示会等での紹介や販路開拓の支援を行った。

H29年6月に「昆布たっぷりのだしパック」などの製造や今後製品化する商品群の情報共有を目的に「函館真昆布風味活用研究会」を設立した。研究会は「昆布たっぷりのだしパック」の取り組みに関し、H29年度北海道新技術・新製品開発賞 食品部門の開発奨励賞を受賞した。

4. まとめ

函館産真昆布のうま味を活用した「昆布たっぷりのだしパック」とその関連製品の技術開発・技術公開や製品化支援を行った。現在、地域企業により徐々に製品化が進められている（図7参照）。この函館真昆布の風味を活用しだし関連製品の取り組みは、「函館真昆布風味活用研究会」を活用して今後も継続する予定である。

本取り組みは、はこだて雇用創造推進協議会委託事業（実践型地域雇用創造事業（厚生労働省）（H27~29年度））として実施し、同協議会と連携して進めた。だし関連製品の風味評価には、北海道総合研究機構食品加工研究センターの技術協力（味覚センサー評価）を得て実施した。関係各位に深く感謝する。



図7 開発技術を用いた昆布たっぷりのだしパック及びだし醤油の素の製品例