

課題研究「水産物を用いた製品開発」講座

湘南丸で獲れたカジキとマグロで缶詰を試作しました。

3年生が履修する「課題研究」の授業では、様々なテーマを設定し取り組んでいます。「水産物を用いた製品開発」講座では、地域の漁業者や水産加工業者と連携をし、地元の食材を用いた製品開発を行っています。

今回は、湘南丸にて漁獲されたカジキ（クロカワカジキ）とマグロ（ビンチョウマグロとキハダマグロ）を使った油漬けの缶詰を試作しました。マグロの缶詰は、缶に封入する前に蒸気で蒸す工程を行います。魚によって身の色は異なり、クロカワカジキの身は蒸気で蒸すと真っ白になり、マグロの身は少し茶色がかった色となりました。

油漬けに使用する油は、米油を使用してみました。米油はお米から取れる油で日本人の体に合っているとも言われています。オリーブオイルのような香りはなくさっぱりしているので味付けの邪魔になりません。味付けはブイヨンを使用し、色々な料理などに活用できるように工夫しました。

味が染み込むまでに時間がかかるので開封はまだ先になりますが、楽しみです。



写真1. 蒸す前の肉
白っぽい肉がカジキ、赤っぽい肉がマグロです。



写真2. 蒸した後の肉
蒸すことによって白くなりました。よく見るとマグロは少し茶色っぽいです。



写真3. こめ油と調味液
身を缶に詰め、米油と調味液（ブイヨン）を入れます。