

嶺南地域の特産品の開発

事業責任者： 末 信一郎（工学研究科・教授）

概 要	
	本研究では、昨年に確立された既存のへしこを脱塩する際の条件を実用的な見地から、食品会社と連携してコスト、作業性などを考慮しさらに詳細な条件を検討した。その結果、酒粕とホワイリカー、水を混合してペースト状としたもので脱塩を行うとへしこの身も引きしまったかたちで約 50%の脱塩が可能であることがわかった。確立された方法で実生産試験も行き、「大学へしこ」のブランド名ですでに発売された。発売に当たっては記者会見なども行った。
関連キーワード	へしこ、伝統食品、嶺南地方、サバ、食品加工、大学ブランド

事業の背景および目的

福井県嶺南地区の伝統食品であるへしこは魚介類を糠漬けにし、発酵させた食品である。長期保存を目的に、家庭の食卓で親しまれてきたへしこであるが、輸送や保存の技術が進歩することにより、かつては家庭からはほとんど姿を消した。近年、伝統食品に対する関心の高まりから、へしこはその 1 つとして注目されているが、非常に塩辛いという点において健康志向の現代では印象が悪く、ニーズに適合していない。そこで、へしこを脱塩することにより、多くの人々に好まれるへしこの誕生が、地域の活性化に繋がると考えられる。これまでに本研究室では新たに製造時の漬ける過程での減塩ではなく、既存のへしこを脱塩するという視点に変えることで 50%の脱塩に成功している（図 1）。そこで本研究では、昨年に確立された既存のへしこを脱塩する際の条件を実用的な見地から、食品会社と連携してコスト、作業性などを考慮しさらに詳細な条件を検討した。その結果、酒粕とホワイリカー、水を混合してペースト状としたもので脱塩を検討した。

事業の内容および成果

酒粕をベースに用いた脱塩方法を検討した。酒粕は奈良漬を作る際にも利用されており、脱塩効果だけでなく、酒粕の旨味を移す効果も知られている。酒粕だけでは脱塩効果が薄いので、水エタノールや水を添加して様々な組成の酒粕を作成した。今回は 35%のホワイリカーを水エタノールとして用いた。なお、実験で使用した「へしこ」は嶺南地区のへしこ製造業者より提供して頂いたものである。

脱塩したへしこの官能検査結果を図 2 に示す。対照として、脱塩未処理のへしこを用いた。25 人のパネリストに試食と評価を行っていただき、クレーマーの検定法により有意差の有無を判定した。塩辛さをはじめ、酸味と総合評価以外の項目は脱塩前と後での回答した人数の結果は、ほぼ変わらなかった。酸味、総合評価に関しては、脱塩後の評価が高い人数が多くなり、有意差が見られた。酒粕の風味や旨味が移ることにより、美味しいと感じる人が増えたと考えられる。

確立された方法で実生産試験も行き、「大学へしこ」のブランド名ですでに発売された。発売に当たっては記者会見なども行った。

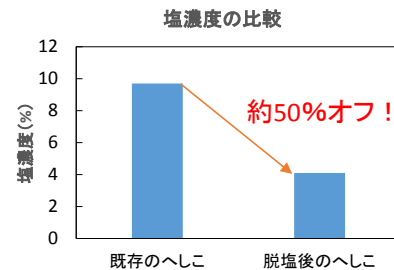


図 1 へしこの脱塩効果について

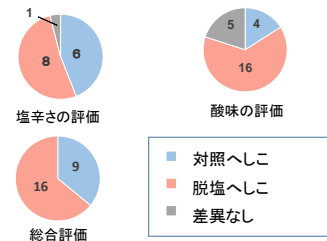


図 2 官能検査の結果

参考文献・添付資料および特記事項等

以下の報道機関から脱塩へしこ発売についてニュースリリースされた。
 新聞：読売新聞、毎日新聞、朝日新聞、福井新聞、日刊福井、産経新聞、日経新聞、日刊工業新聞
 TV：NHK 福井、福井テレビ、福井放送

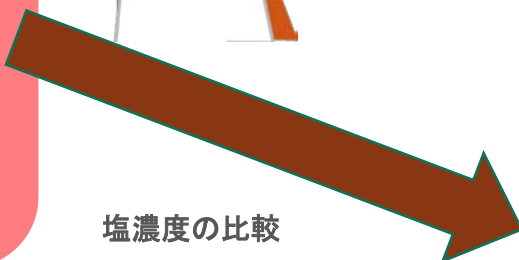
事業名称: 嶺南地域の特産品の開発

事業責任者: 末 信一郎 (工学研究科・教授)

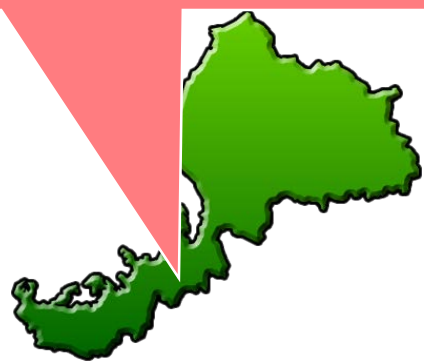
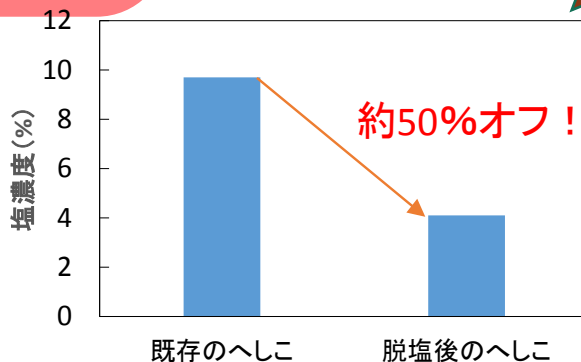
概要: 既存のへしこを脱塩する際の条件を実用的な見地から、食品会社と連携してコスト、作業性などを考慮し詳細な条件を検討した。その結果、酒粕とホワイリカー、水を混合してペースト状としたもので脱塩を行うとへしこの身も引きしまったかたちで約50%の脱塩が可能であった。「大学へしこ」のブランド名ですでに発売に至っている。



しょっぱい
ヘルシーでない



塩濃度の比較



へしこの塩を50%
以上カット

脱塩へしこを大学ブランド
「大学へしこ」として発売