

## TOPICS

## かぶら寿し製造副産物の有効利用

—食品副産物の可能性を最大限に生かす—

化学食品部 武 春美 (たけ はるみ)

take@irii.jp

専門：食品化学、食品加工

一言：食品副産物の有効利用をご支援致します。



石川県の冬の味覚として親しまれる「かぶら寿し」は、かぶらと鰯をそれぞれ塩漬けた後に、かぶらに鰯を挟み、米糍(こめこうじ)の甘酒で漬け込む糍漬けです。かぶら寿しに使用されるかぶらは、根の中央部のみを使用するため、その上下部分はほとんどが副産物として廃棄されておりその有効利用が求められています。

野菜には、血圧上昇抑制効果や認知症予防及び抗ストレス効果等がある‘ギャバ’を増加させるギャバ生成酵素が含まれています。ギャバはこの酵素にストレスを与えることで増加することが知られています。

そこで工業試験場では、これまで廃棄されていたかぶら寿し製造副産物にストレスを与え、豊富なギャバを含む

新商品の開発に取り組みました。具体的には、レトルト装置とパック包装機を活用し、冷凍、無酸素状態等のストレスを様々な条件で副産物に与え、ギャバ量を増加させる最適な条件を明らかにしました(副産物のギャバ量26mg/100gが46mg/100gに増加)。また、ギャバ量を増加させた副産物は100℃以上の高温殺菌してもギャバ量が減少しなかったことから、100℃以上の温度で殺菌するレトルト食品への展開が可能と認められました。

現在、かぶら寿しの製造元である佃食品(株)(金沢市)と共同で、この副産物を用いたギャバ量が豊富なスープ(レトルト食品)の商品化に取り組んでいます。今後も食品副産物の有効利用について支援を行っていきます。



□ ギャバ増強スープの試作品