

中高压処理でかぶら寿しの塩漬時間を短縮

かぶら寿し（写真1）は、その名の通り塩漬したカブを使用して別途塩漬した魚肉を挟んだ後米麴などで発酵させた製品で、主に北陸地方で生産されています。なれずしの一種であり、いずし系に分類され、冬のご馳走として地元の人に愛されています。元々は時間を掛けて発酵させていたと考えられますが、現在では上記のように米麴を使用するなどして発酵期間が7日程度に短縮されています。しかしながら、かぶら寿しに使用されるブリの場合、その塩漬期間として2~4週間を必要とします。農研機構食品総合研究所では、石川県農林総合研究センターとともに、中高压処理を活用してブリの塩漬時間を1日に短縮する技術を開発しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 中高压処理とは、概ね100~2,000気圧（10~200 MPa）の中高压力で処理することをいいます。食品加工においては、食品をパウチに密封して水などの液体中で処理します。本技術では、試料のブリをスライスして塩水に浸し、密封して約1,000気圧（100 MPa）で処理しました。写真2は試験に用いた中高压処理装置です。
2. 中高压処理により、塩水は急速に試料中に浸透し、市販のかぶら寿しと同等もしくはそれ以上の品質を備えた塩漬ブリが、1日で製造可能となりました。
3. 従来製法と同様に、カブの塩漬工程に4日間、米麴による発酵工程に1~2週間ほど必要です。しかしながら、従来2~4週間必要であったブリ塩漬工程を24時間へと大幅に短縮したために、生産を大幅に効率化することができます。

左：製品全体、右：上部カブを開いた状態



写真1 かぶら寿し



写真2 試験に用いた中高压処理装置

☆ 活用面での留意点

1. 中高压処理による塩漬工程の短縮は、生産の効率化だけでなく、新しい風味のかぶら寿しを生産する技術としても期待されます。
2. 詳細については、農研機構食品総合研究所食品工学研究領域食品高压技術ユニット(TEL: 029-838-7152)にお問い合わせください。 (食総研アドバイザー 柳本正勝)