

オリーブ葉を活用した魚臭および苦みの少ない 煮干“オリーブイリコ”の開発

煮干（別名：イリコ）は、生のカタクチイワシを約5%の塩水中で煮熟、乾燥して製造されます。イリコは、製造時の加熱処理により脂質酸化が進行することで、魚臭と苦味が増すため、良質な出汁を取る場合には頭と内臓を除去して使用する必要があります。そのため、家庭では簡便な顆粒状のだし製品が使用され、イリコの使用量は減少しています。そこで、低温乾燥オリーブ葉を添加した塩水中で煮熟処理して乾燥する新たな煮干魚（オリーブイリコ）の製造方法が、香川県産業技術センター発酵食品研究所により開発されました。オリーブイリコは、従来製法のイリコに比べて原料のカタクチイワシ特有の魚臭と苦味が抑制されているため、頭や内臓を取り除く必要がなく、丸ごと鍋に入れて簡単に出汁をとることができる煮干製品です。

☆ 技術の概要

1. オリーブイリコは、オリーブ葉を含む（塩水重量の0.1~0.2重量%相当）煮熟釜中でカタクチイワシを3分間煮熟し、45℃、17~20時間乾燥して製造されます（図1）。
2. オリーブイリコだしは、従来製法のイリコだしに比べて、魚臭が弱く、魚臭成分のアルデヒド類が少ない傾向を示しました（図2）。



図1. オリーブイリコの製造方法

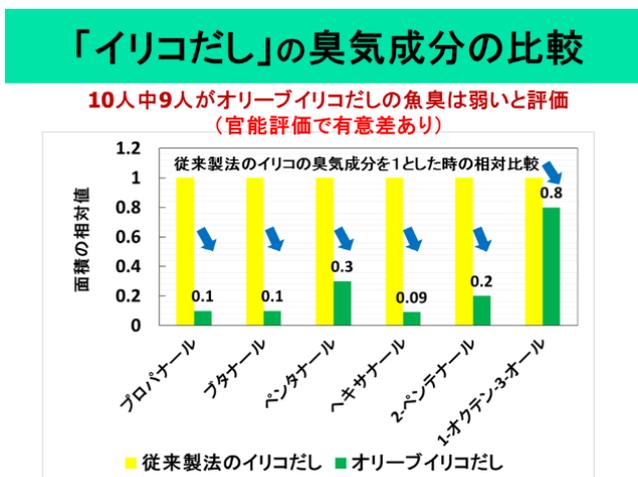


図2. 「イリコだし」の魚臭成分の比較

☆ 活用面での留意点

1. 「煮干魚の製造方法（特願 2015-241646）」は、伊吹漁業協同組合（香川県観音寺市）に対して実施許諾を行い、平成28年9月より「オリーブイリコ」が販売されています。
2. オリーブ葉は、塩水中でポリフェノールを十分に煮出して使用する必要があります。
3. 詳細については、香川県産業技術センター発酵食品研究所（TEL:0879-82-0034）にお問い合わせください。

（農研機構 食品研究部門 門間美千子）