



研究開発支援

弘前大学×函館短期大学付設調理製菓専門学校

今回のテーマは「青森養殖サーモン」！

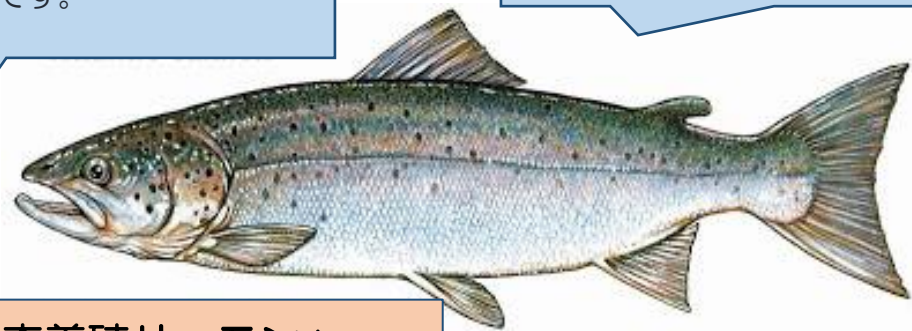
弘前大学が中心となり進めている研究「国産サーモンの移出・輸出を実現する屋外循環式の大規模中間育成魚高密度生産システムの研究開発」に関わり、マーケティング調査を含む調理レシピ開発の部分で、本校が技術協力をする事となりました。

現在、「養殖サーモン」として出回っている魚は、元来はニジマスです。

海へ下る降海型の個体を選別して海洋で養殖することで大きく成長させ、「サーモン」として商品化しているのです。

これまで、日本でのサーモン養殖はあまり積極的に取り組まれてきませんでした。もともと天然の鮭が豊富に獲れていたということもありますが、養殖施設を作る場所や環境の問題や、日本近海の水だと海水温が高すぎるということもあったようです。

課題



「青森養殖サーモン」

青森県深浦町の内陸部で、ある程度のおおきさまで淡水で育てた後、海洋の生け簀に放して一気に大きくなります。

青森養殖サーモンの特徴は・・・

- ◆身質がやや硬めで、脂肪分が低い
- ◆身の色は綺麗なピンク色

特徴

～研究の概要～

水や土地など、日本の限られた資源と環境の中で、諸外国にも負けないだけの生産量をあげる養殖システムを構築します。その中で、課題の抽出や商品としての価値を高めるための消費者意見のくみ取り方法として、弘前大学生協の協力を得ながらユーザーニーズ調査を実施します。

研究の概要～(1)養殖システムの構築&(2)事業化の取り組み

(1)養殖システムの研究

少量の水資源で高濃度生産可能な日本初となる屋外循環式の大規模中間育成魚の高密度生産システムを構築する。



③ 4月～7月中に出荷！！



② 成魚海面生産地 (@深浦・今別)

海水温の低い寒冷期に、海面の養魚場へ魚を放し、数カ月のうちに3kgほどまで一気に大きく育て上げます。



① 中間育成魚生産地(@深浦)

内陸にある淡水の養魚場にて、孵化させた稚魚を500gの中間魚まで育てます。



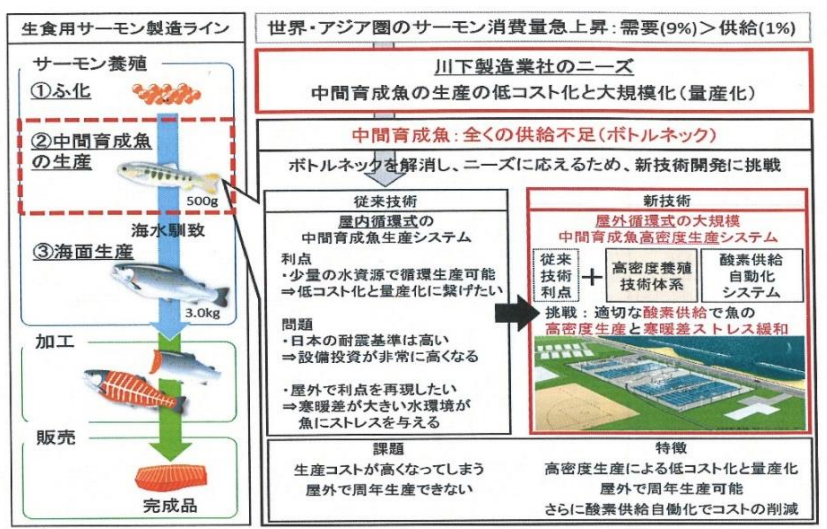
消費者のニーズを把握し、生産・加工現場へ意見をフィードバックさせるために、ユーザーニーズ調査を、弘前大学生協さんの協力を得て実施する。

↑ここでの調理レシピ提供を本校が担います！！

1/15(月) 研究推進会議～計画の進捗報告&調理例試作評価会

2020年1月15日(月)、本校にて今年度第2回目の研究推進会議が行われました。弘前大学・本校の教職員の他に、関係する団体・企業から合わせて25名の方が集まり、第Ⅰ部では、研究の概要・計画と現在の進捗状況の報告を行い、第Ⅱ部では青森サーモンを使った調理例の試食会を行いました。

第Ⅰ部「計画の進捗報告」



第Ⅱ部「調理例～試作評価会」

生食メニュー 6品、
焼物メニュー 6品、
計12品を試食しました！！



生食メニュー担当
本校専任教員
日本料理技術研究室長
北川 陸雄



焼物メニュー担当
本校専任教員(教頭)
西洋料理技術研究室長
吉田 徹



参加者の方々には、アンケート形式で一品ずつ細かく評価していただきました。この結果が、次のステップ(次年度の弘前大学生協での学生を使ったモニタリング調査)に活用されます！！

本日の調理例 12品！！

生食メニュー



青森サーモンユッケ丼
サーモンの切り身を一度尾布絡めて、ご飯に盛り、調味料で味付けをしました。



青森サーモン親子丼
尾布絡めたサーモンとイクラの醤油漬けを盛り付けて、親子丼にしました。ユッケ丼とは違うタレを掛けお召し上がりください。



青森サーモンと鯖のちらし寿司
サーモンの鰹(あられ)切りと鯖の鰹切りを、鶏スープ・白ワイン・醤油のマリネ液に浸水させ、脂飯に盛り、野菜類も取り合わせて、食していただきます。



青森サーモン軍艦焼き
サーモンは尾布絡めて振りずしの軍艦巻きと同様に仕上げました。



青森サーモン明太(まぶ)し
サーモンを鰹切りに甘塩麹の子に柚子を混ぜ入れ、柚子明太にしてサーモンと合せてみました。



青森サーモン山掛け
サーモンを鰹切りに薄口醤油を塗り、鯖の山掛けと同様に作りました。そのほかアボカドと和えても美味しいです。

焼物メニュー



マヨネーズみそ焼き
サーモンの切り身をマヨネーズや味噌などの調味液につけたものを、きれいに拭いてからフライパンでソテーして焼き色を付けます。



サーモンのポジャルスキー風
サーモンのすり身にパン粉を付けてソテーしたもの。フランス料理の古典料理。前回のオリンピックの選手村で提供されたもの。ネーミングはそのままで。



サーモンの焼き漬け
皮つきサーモンを魚焼き機で焼いたものを、しょうゆベースのたれに漬けたもの。数時間で食べることができ、賞味期限が長いので扱いやすいです。



サーモンの柚子焼き
生の切り身をゆずの輪切りの入ったタレに漬けて焼いたもの。日本料理の定番料理。誰にも好まれる風味が特徴。



サーモンフレーク
今回はゴマ風味のフレークを作りました。ご飯の上そのまま乗せます。焼きのりを振ると風味がよくなります。2色ありますが、ゴマ色の濃いだけです。



サーモンの西京焼き
白みその上品な焼き物。定番の料理で安定したおいしさ。炭火が最高ですが、簡単に強火のオーブンで焼きました。



*

