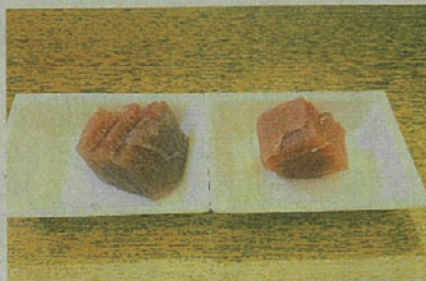


# マグロ鮮度保つ新技術

鮮度保持装置で1カ月間冷蔵したマグロ（右）と一般的な冷蔵庫で保存したマグロ。一般的な保存では色がやくすんで見える



「イナズマ」と銘打つ同装置は冷蔵庫内に高電圧の「電場」と呼ばれる空間を発生させ、水分子同士の結び付きを抑制。水が凍るはずの0度以下でも凍らない「過冷却状態」を生み出すことで、食品の鮮度を長く保てる。既に商品化され、

## 高電圧で「過冷却」に



鮮度保持装置を使い冷蔵したマグロの成分分析を共同で行う佐藤和恵取締役（右）と袁春紅准教授

## 冷凍より食味良く

物流会社や飲食店などで導入が進んでいる。

13日は盛岡市本町通のすし店「一の〇（まる）」で試験会を開き、この装置で冷蔵したり、一般的な食品

## 岩手大とスーリヤ（東京）共同実験

岩手大農学部（岩手県盛岡市）の袁春紅准教授（水産食品加工学）と、生鮮品の鮮度保持装置の技術開発を手がけるスーリヤ（東京）は、同装置でマグロを長期保存する共同実験を行っている。

冷蔵保存は冷凍に比べ本来の食感が残り、うまみ成分が抜けにくい。化学的に立証した上で、海外で需要が高まる三陸産海産物の販路拡大につなげる。

保存袋を用いるなど状態の異なる8種類のマグロの食感や味を比較した。高橋剛一店主は「装置を使ったマグロは切っていて弾力がある。通常の冷蔵では色がくすむのに対し、1カ月たってもお客さんに出せる状態だ」と驚いた様子だった。

共同実験では11月11日に国内で水揚げされた養殖マグロを1カ月間保存。赤身とトロの部位を色、味、食感の3項目から成分を分析し、鮮度が保たれていることを化学的に証明する。結果は12月中にまとめる。

同社の連携会社が昨年、別の実験を同大で行ったことが縁で実施。同社によると、輸出の拡大には空路に比べて低コストで大量に運べる海路の活用が欠かせないが、生鮮品は長期間、鮮度を保てるかが鍵を握る。

同社の佐藤和恵取締役は「岩手が誇るウニやホタテは海外の需要が見込まれる。旬をずらして新鮮な食材を届けることで付加価値も付き、海外で勝負する生産者を後押しできる」と力を込める。

※岩手日報 令和4年12月14日付/26面

※この記事は岩手日報社の許諾を得て転載しています。