

未利用水産資源の有効利用法を開発します。

研究テーマ ホッコクアカエビを原料としたかまぼこの開発

具体的研究内容 未利用ホッコクアカエビを原料としたかまぼこの製造技術開発を本研究の目的とする。

分類 エビ目(十脚目)・タラバエビ科・タラバエビ属

学名 *Pandalus eous*

分布域 日本海沿岸からオホーツク海、ベーリング海、カナダ西岸に分布する。

生態 体長は13cmに達し、額角は頭胸甲長の1.5倍以上あり、上縁に12~16本の可動棘、先端部に1歯、下縁に6~9本の不動棘がある。第2脚は左足が著しく長く、腕節が58内外に分節する。産卵期は3月中旬から5月中旬。雄から雌へ性転換するので、商品サイズはすべて雌である。

研究成果 エビからかまぼこは作れないというのが定説となっており、本魚も添加物なしではかまぼこが調製できなかった。しかし、天然由来の添加物を加えることで、弾力があり、しなやかなかまぼこゲルが形成した。この結果より、サイズが規格外であるために洋上投棄されているホッコクアカエビの有効利用法として、かまぼことしての利用が可能であることが示唆された。

参考文献: 食材魚介大百科(平凡社)



ホッコクアカエビの成体



ホッコクアカエビのかまぼこ

研究者 東京海洋大学海洋科学部 食機能保全科学専攻 博士前期課程2年 雨宮 弘和
食品生産科学科 准教授 大迫 一史

この研究開発のお問い合わせ先: 〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7

東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 水産海洋プラットフォーム事業部 (担当: 馬場、池田)