

生かす

未利用魚を生かして、新たな特産品の開発をめざす

使い途のなかった

ドンコで、

良質なかまぼこを製造

北里の地域復興への貢献をめざす取り組みは、水産加工分野でも進められている。岩手県の三陸沿岸地域は言わずと知れた水産業のメッカだが、実は「水産練り製品」はほとんど作られてこなかった。同じ三陸でも「笹かまぼこ」などの特産品がある宮城県とは対照的である。そこで2012年より北里大学は、岩手大学、東京海洋大学との3大学共同で取り組む「SANRIKU水産研究教育拠点形成事業」の一環として、これまで地域であまり利用されてこなかった魚を原料に用いて新たな水産練り製品を開発するプロジェクトをスタートさせた。

目をつけたのは「ドンコ（正式名称エゾアイナメ）」という深海性の魚。通年、安定して漁獲されるが、冬の鍋物以外に使われることはほとんどなく商品価値は低かった。

「池田大介講師（北里大学海洋生命科学部）をお願いしてドンコの肉を調べてもらうと、

練り製品に向くかどうかを判断する手掛かりになる『ミオシン』という成分の構造が、高級かまぼこの原料であるシログチやエソと同じタイプでした。これは良い材料になると確信しましたね」

そう語るのはプロジェクトを主導する同学部特任教授の渡部終五。日本水産学会会長を務めた経歴も持つ、魚肉タンパク質研究のエキスパートだ。試作に挑戦してみると、期待通りプリプリとした理想的な食感と癖のない風味、色白の美しい見た目を持つかまぼこができあがった。

キャンパス内に本格的な水産加工施設を整備

この「ドンコかまぼこ」の改良と製品化をめざし、最初は岩手県釜石市の水産技術センターで、その1年後には北里大学三陸キャンパス内に導入した簡易的な製造施設を利用して試作を重ねた。2015年には文部科学省の補助を得て、同キャンパス内に学生の実習にも対応する「水産食品加工室」が完成。ミンチ機、絞り機、播潰（らいかい）機、フ

ライヤーなど、各種練り製品の製造に対応する設備一式を自由に使える環境が整った。

「ここを拠点に私たちは、大船渡市越喜来（おきらい）漁協の漁師さんらと協力しながら、製品の開発や品質・加工技術の向上、安全性の検証などを進めています。また北里の学生を対象に、『水産食品開発による地域振興』や『食の安全』をテーマとした水産加工実習なども行っています。練り製品を原料から製造する機会はなかなかありませんし、震災の被害を受けた沿岸漁業の実情を学ぶうえでも、貴重な体験になっていますね」

三陸の新たな特産品をめざし、普及活動を展開

2017年2月には、水産業振興を目的として盛岡市で開催された水産加工品のコンクールに、地元漁師の合同会社と共同でドンコかまぼこを出品した。このイベントのためには、渡部らは、揚げかまぼこ、蒸しかまぼこ、減塩タイプのかまぼこなどを用意。すべて地元産ドンコを100%使用し、人工食品添

加物や保存料ゼロの自信作だ。審査の結果、惜しくも入賞は逃したが、「未利用資源の有効活用」というコンセプトや、ドンコの潜在的な可能性は十分にアピールできた。

「これからの課題は、水産業に関わる人たち、積極的に生産・販売に関わりたくくなるような商品と仕組みを提示していくこと。『ドンコかまぼこは商売になる』と多くの人に確信してもらうことが次のステップです」と渡部。そのために現在、三陸臨海教育研究センターのメンバーとともに、岩手県内の漁協や企業を訪問して、作り方の説明・講習会を催すなどの地道な普及活動を展開している。また、ドンコかまぼこに地元産のホタテなど別食材をブレンドした製品の開発や、魅力的なパッケージの制作なども進行中だ。

「実物に触れる人が増えれば、評判も広がり事業化も前進していくはず。まずは、元の道の駅やホテル、民宿などを発信源にアピールしていけたらと考えています」

いつか三陸のあちこちで「ご当地ドンコかまぼこ」が誕生し、岩手県に新しい食文化の風を吹かせるかもしれない。今後の展開が大いに楽しみだ。

渡部終五（わたべ・しゅうご）

北里大学海洋生命科学部特任教授。1976年東京大学大学院農学系研究科水産学専門課程博士課程修了。同大学教授などを経て、2012年北里大学海洋生命科学部教授。15年より現職。



魚の筋肉に関する研究で多くの業績を上げてきた渡部。北里とサウジアラビアの大学が共同で進める海洋微生物研究の日本側リーダーも務める



三陸のドンコは同名の淡水魚とは別種。見た目で見分けがたが、煮ても焼いても、タタキにしても美味しい



2016年5月、地元漁協女性部の皆さんを三陸キャンパス内の水産食品加工室に招き、ドンコかまぼこの調理実習を行った

