# 羅臼の朝倉商店 ブナ利用 製法を模索

のりとも朝倉商店（朝倉奉文（ともゆき）社長）が、調味料となる「鮭（さけ）節」の開発に取り組んでいる。河川をそ上して脂の抜けたブナの有効利用策で、道立食品加工研究センター（江別市）などの協力を得ている。かつお節とほぼ同じ製法で自然の味わいを目指しているのが特徴で、「八割の出来」にまで達したという。

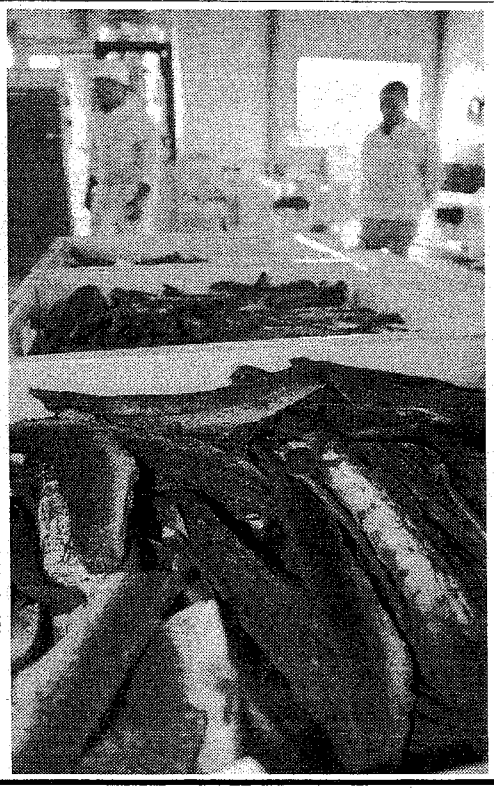
基本的な工程はかつお節と同じで、サケを三枚におろし、身をゆで、いぶしながら乾燥させる。二〇〇七年十二月から同センターの設備を使い試作を始め、〇九年一月からは道の補助を受けて同社工場内に製作した試験機で試作を重ねる。年内の製品化が目標だ。

同センターによると、鮭節にはうま味成分のグルタミン酸がかつお節の五倍含まれる。朝倉商店の取り組みは、酵素を加えるなど魚以外のうまみ成分を足さない製法のため、工程の確立には時間が掛かり、同センターで成分調査をしながら最適の製法を探っている段階だ。

かつお節メーカーの間では、資源減少による価格高騰で、かつお以外の原料に注目が集まっている。町商工観光課も「事業化し、雇用の場になれば」と期待を込める。

経産省の補助や、かつお節大手のにんべん（東京）の技術協力も受ける。朝倉社長は「魚の性質が違い、かつお節作りがそのまま当てはまらない」と開発の難しさを語り、同センターは「サケにとって最適の乾燥条件を見つけることが今後の課題」と話している。

（小沢弘和）



「鮭節」の試作品。最適の製法を探し、試作が続く

---

MJ 2009 9.18

## のりとも朝倉商店 「サケ節」を開発

### 北海道で来年生産

【羅臼】水産加工業社のりとも朝倉商店（北海道羅臼町、朝倉奉文社長）は、特産のサケを原料にカツオ節とほぼ同じ製法で作る「サケ節」を開発した。本格的な商品化を迎える秋サケのうち、市場価値が低いものを有効活用する。商品の発売開始を高め、来年1月にも生産を始める計画だ。

三枚におろし、煙でいぶしと乾燥させる。カツオ節に比べて、うま味成分のイノシン酸が少ない一方、約4倍のグルタミン酸を含むとの特徴がある。カツオ節と同様、削ってだしを取ったり野菜のおひたしなどに乗せて食べたりする。乾燥条件など最適な製法や価格設定を今後詰める。

同社は2007年に開発に着手。厚林水産省の補助金を使って生産量大2トン（約1000本分）の生産設備を整えるなど、道立食品加工研究センター、カツオ節製造大手のにんべん（東京・中央）、地元の羅臼町、羅臼漁業協同組合などが協力する。

羅臼では年約2万トンのサケを水揚げする。ただ、漁の終盤を中心に体のつやが悪く市場価値が低いサケが約1割出る。川をそ上（さじょう）して産卵し、脂やうま味成分が抜けたサケも年500トンを超す。フィッシュミール（魚粉）の原料や廃棄物として処分しなければならなかった。サケ節はこれらを活用する有効事業になる。