

平成 31 年 2 月 6 日

プロジェクト代表者 助教 馬淵 良太
教授 谷本 昌太

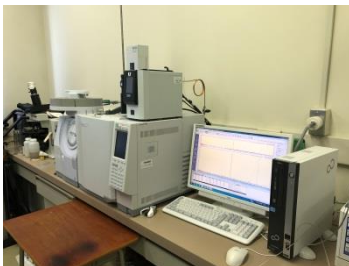
平成 30 年度県立広島大学地域戦略協働プロジェクト
(江田島産クロダイの品質評価と高付加価値化)

活動報告

本プロジェクトは、平成 29 年度より、江田島産クロダイの高付加価値化を目的として、成分分析によるクロダイの品質評価、クロダイを活かしたレシピの作成等により、クロダイの良さを知ってもらう活動に取り組んでいます。平成 30 年度の成果として、クロダイの情報から科学的な成分分析のデータ、料理人・学生が考案したレシピの作成から試作までを一冊にまとめた「えたじまクロダイブック」を発行しました。江田島産クロダイの良さが分かる一冊となっています。発行に至るまでに学生（修士学生 4 名，学部生 5 名）が参画した活動を報告いたします。

①成分分析によるクロダイの品質評価（平成 30 年 3 月～実施）

クロダイの良さを伝えるには、客観的な指標がわかりやすい。ということで、魚の取扱の違いによるクロダイの品質への影響を検討しました。最終的な結果のまとめはまだですが（現在も解析中）、科学的なデータに基づいてクロダイの良さを伝えることを目的としています。評価方法としては、研究室で確立した新たな魚の品質評価法であるメタボローム解析を始め、化学的な魚の鮮度評価法として代表的な K 値、また、食感に大事な物性測定を学生が主に行いました。



メタボローム解析に使用した GC-MS



K 値の測定に使用した UPLC



物性測定に使用したテンシプレッサー

②江田島市との意見交換会（平成 30 年 9 月 28 日 実施）

平成 30 年度の前半は、本学は、①のクロダイの品質評価、江田島市は、クロダイの調査等を行いました。それらの情報共有と今後の方向性を決定するために意見交換会を行いました。本学からは、これまでの進捗状況の報告および大学院生が成分分析の結果を説明しました。江田島市からは、江田島市クロダイの現状やクロダイを使用した商品等の説明がありました。クロダイの現状を理解しつつ、本プロジェクトでは、どのような媒体を作成し、クロダイを PR していくかを学生を交え意見交換を行いました。学生の提案を元においておいしいクロダイ料理も掲載したクロダイの良さが伝わる冊子を作成することになりました。



大学院生の発表の様子



意見交換の様子

③レシピ作成～調理・試食、栄養価計算まで

（レシピ作成：平成 30 年 11 月～12 月，調理・試食：平成 31 年 1 月 16 日 実施）

プロの料理人にクロダイをおいしくするさばき方と下準備、さらに料理人おすすめのクロダイ料理を提供してもらいました。本学では、そのレシピを元に学生のアレンジを加えたものや、学生が考えたクロダイ料理数品を学内で調理・試食をしました。また、レシピの栄養価計算をするために、調理の際に、分量を測りながら行いました。管理栄養士の学生ならではの作業です。



調理前の打ち合わせ風景



メモを取りながら計画的に調理



下準備



栄養価計算のため計量しながら調理



揚げもの調理（竜田揚げ、香味揚げなど）



ガスバーナーで炙り

調理後、江田島市の方も交え、皆で試食をしました。感想としては、「クロダイをあまり食べたことがなかったが、実際に食べてみると、想像よりもはるかにおいしかったです。これからも積極的にクロダイを食べたいです。」などがありました。



試食の様子 1



試食の様子 2

④「えたじまクロダイブック」の完成

多くの方のご協力のおかげで、江田島産クロダイの良さが分かる一冊が完成しました。表裏紙を合わせ、16ページの冊子です。p1-4は、クロダイと江田島市クロダイの情報、p5-6は、①の結果の一部を、p7-8は、クロダイのさばき方のコツ、p9-10は、クロダイレシピを、p11-12は、③の様子を、p13-14は、本プロジェクトの説明になっています。



印刷されたクロダイ冊子



表紙と p1-2

⑤江田島市カキ祭での冊子の配布（平成31年2月3日 実施）

クロダイのPR活動として作成した冊子を「江田島市カキ祭」で配布しました。前日の2月2日に中国新聞（呉・東広島面）の朝刊で冊子の紹介と「江田島市カキ祭」での配布について紹介いただきました。その反響もあり、多くの方に冊子を受け取ってもらえました。100部の配布を予定していましたが、学生の頑張りもあり、開始10-20分ほどで配布が終わり、予備として、用意してあったものも配布しました。合計で200部以上を配布しました。



本プロジェクトのブース



学生の配布の様子

*えたじまクロダイブックは、クロダイPRの媒体として、今後も活用していきます。本学地域連携センターにも100部程度置いております。



集合写真（江田島カキ祭にて）

研究室では、今後もクロダイの消費促進を目指し、クロダイのおいしさ研究を基盤に活動していきます。