

# アユ入りパスタソース製品開発

水産科 2 年 藤田 勇満 佐藤 さくら

## 1、はじめに

私たちは研究内容を考えていくにあたり馬頭高校の水産科と言えば淡水魚の養殖という、地域や水産科をあまり知らない方々の既成概念を打開したいと考えました。魚の養殖からそれを加工した食品を開発し、販売する、馬頭高校水産科の 6 次産業化を目指すことにしました。そのため、食品加工製品の開発に今年は取り組みました何を作るか考えていたときにイワナを使ったオイル煮の缶詰を作っているコンベクションが目にとまりました。そこで、「オイル煮」を使ったパスタソース作ろうと思い、製作に取り掛かりました。

## 2、試作製品作成

試作製品をつくるにあたって、まずイワナのオイル煮をそのまま使用してペロンチーノ風のパスタをつくりました。ためしに作ったパスタ・プロトタイプを試食しましたが、骨が残っていたり、皮が歯に張り付くなどしてあまりおいしくありませんでした。このプロトタイプの失敗をふまえて、「アユ入りパスタソース」の作成をおこないました。

### (1) 試作 1

材料 (3 人～5 人分)

アユのオイル煮・・・1 缶  
にんじん・・・・・・1 本  
にんにく・・・・・・1 欠片  
トマト・・・・・・2 個  
トマトの水煮缶・・・2 缶  
小麦粉・・・・・・適量  
パスタ・・・・・・適量  
塩・こしょう・・・適量



写真試作製品 1

### 感想

トマトソースとオイル煮がマッチしていておいしかったです。  
しかし、まだ少し骨があたりました。

### 3、オイル煮作成

試作のパスタソースをつくりましたが、ソース専用のオイル煮の製作をしました。1つのオイル煮は内臓あり、もう1つは内臓なしを作りました。

#### (1) 材料

内臓なし

アユ・・・・・・・・・・4匹

オリーブオイル・・・適量

内臓あり

アユ・・・・・・・・・・3匹

オリーブオイル・・・適量



#### (2) 試作製品完成

内臓ありと内臓なしをミートプロセッサーにかけてところ、内臓ありは、赤黒いミンチになり、なしは白っぽくなりました。これをオイル煮したところそれぞれで味が変わりました。

写真 使用したアユ

内臓あり

- ・少し苦味があり、色も黒っぽい
- ・これを『黄昏風味』と名づけた。

内臓なし

- ・苦味もなく、食べやすかった。
- ・これを『青春風味』と名づけた。



写真 左が内臓あり、右がなし

#### (3) 結果

通常のアユのオイル煮缶と比べてオイル煮作成の時間を 1/6 に短縮、魚の下処理や圧力釜を使った殺菌時間など、作業面でかなりの簡略化ができました。

### 4、今後について

トマトソース（黄昏風味）、（青春風味）の量産販売を目指します。野菜は地域素材にこだわり作成を予定しています。季節ごとに様々なバリエーションを作ります。水産科参加の学校内外の各催しで販売していきたいと思えます。来年は単価を 150 円で 3000 食 45 万円を売り上げたいと思えます。

## 5、終わりに

馬頭高校の水産科は、地域では有名ですが「何をしているのか？どんなことを学んでいるのか？」は、全然わからず。食品を作っていることも知らない方々が多いとおもいます。そんな方々に「こんなことをやってるんだ！こんなものを作っていたのか！」と驚きや、すごさを知ってもらうために、アユ入りパスタソースを頑張って作り、販売して知名度を上げるために先生のご指導の下これからも頑張ります。

下の絵は製品が出来上がった時のラベルの案ですが、あっけなく却下された作品です。パスタソースを作っていくと共にラベルづくりもがんばります。

