

豚の熟成肉、やわらかくうま味成分増しおいしいと好評(株)MC
牛肉における熟成肉の取組みは、食肉流通業界においては一般的になりつつあるが連休明けのTOKYO X-A Associationの総会後の交流会で(株)ミートコンパニオンは豚肉の熟成肉の展示・試食を行った。出席者からは「やわらかく、おいしい」との声が多く聞かれた。当日提供された豚肉は「25日熟成鳥取豚」で、豚部分肉を洗浄後ラッピングして25日程熟成庫で保存・熟成した豚肉。通常、豚肉は12時間ほどで解凍もしくは硬直融解の状態になり、完全に解凍すればと畜直後の軟らかさまで戻るため、一般にはこの状態で市販される。ただ、近年はと畜後チリングルームを経て翌日まで冷し込みしてセリ販売等で市中に流通している。カット処理も数日から遅くとも1週間の内に部分肉処理して販売されている。

今回の熟成肉は、この枝肉を部分肉処理する工程に微生物などの除去するための洗浄を経て、ラッピングして熟成庫に格納して20日以上熟成庫で熟成させている。この場合の、豚カット肉を洗浄処理した処理水は特殊な水で現在特許出願中(食材処理用組成液・特許権者(株)大陸)であり、合わせて温度と湿度が厳密に管理された熟成庫での熟成工程20日以上が決め手で、試食会でも好評だった「やわらかく、味のある豚肉」となる。一般的な熟成では、うま味や香りが出てくるに従って素材の色は鈍く変化するが、この熟成技術では鮮度の高い時と同じでほとんど変わらずサシも入ると関係者は説明する。うま味成分のグルタミン酸は、一般豚の5.5倍、アスパラギン酸は、14.4倍になり、甘みの成分のグリシン、アラニンが2.7倍以上、プロリンは4.4倍、遊離アミノ酸の平均で140%増加してとの報告もある。

また、特許出願中の洗浄水は、野菜類や果実・豆類・根菜類など自然ゆかりの食材で仕上げており、食用としても安心して食することが出来る。通常ドライエージング等の熟成では、熟成度合いに従い肉色が濃く変化するが、この熟成方法ではカット仕立ての良い色が自然に保たれるため、スーパーマーケットなどのテーブルミートにも最適という。

この熟成ブタ肉を販売に導入した場合のメリットは①やわらかく、うま味成分が多い豚肉なので、高齢者にもやさしい豚肉だ②扱い店舗がまだ少ないので、オリジナルブランド的に販売できて他店との差別化が出来る③同様商品が無いので他店のお客を呼び込める④総菜加工用としても使える。なお、問い合わせや販売については(株)ミートコンパニオン・プレミアムポーク課(042)5263451。

食品事業者表示適正化技術講座が5月末から全国で開催

農水省は北海道から沖縄まで食品事業者を対象とした「食品事業者表示適正化技術講座」を実施する。講座では日本の食品表示制度の概要、食品表示の適正化に向けた改善のチェックポイントなどを解説する。関東ではさいたま市の5月31日を皮切りに、茨城、栃木、東京と順次実施していく。