

いう岡山県児島湾の「青ウナギ」が紹介された。「興味を持って食べに行ってみたら脂が乗っているのにしつこさがなかった」。日野社長は強い印象を受けた。

福岡市長浜の魚市場で働いていた日野社長は2009年、独立して中国産冷凍シャコの販売を中

開発物語



一般的な養殖ウナギに比べ色っぽく、うま味成分が

「熟成」豚肉市場育つ

低温で一定の期間熟成させた豚肉の市場が広がり始めた。熟成豚はうまみが増して柔らかくなるのが特徴だ。熟成した牛肉は普及しているが、鮮度の落ちが早い豚肉ではこれまで「熟成」は難しいとされていた。洗浄液の開発や温度管理の向上などで克服する事例が増えている。品種やエサによる差別化とは違った新しい価値を打ち出している。

うまみが増して柔らかく



ミートコンパニオンは直営の焼き肉店でも熟成豚を提供

特殊な処理水で洗浄 倉庫で低温に保つ

肉の熟成と畜直後の食肉は硬いため、一定の期間をおいて販売するのが通例だ。真空包装したうえで熟成が進むものを「ウェットエージング」、包装せずに乾燥した状態で熟成させるのを「ドライエージング」と呼ぶ。冷蔵庫がなかった時代の欧州で、涼しい洞窟や地下倉庫などで食肉を保存したのが起源とされている。

食肉卸のミートコンパニオン(東京都立川市)は今夏、約25日間熟成させた豚肉の販売を始めた。鳥取市の食品加工会社、大陸が熟成技術を開発して生産したものだ。原料は鳥取県産の大山豚。まずカットした豚肉を植物由来で殺菌作用の

「熊本の輸出支援 県など 情報提供や人材育成」

【熊本】熊本県と同県産物や加工食品の輸出を支援する「くまもとうま

水温熟成豚肉「氷室豚」を3年前に発売した。全日空のファーストクラス

「エージング」などと呼ばれて普及が進んでいる。今後、国内の養豚業界や食肉会社の間でも豚肉の熟成の研究や商品開発も活発になりそうだ。

ある特殊な処理水で洗浄する。その後、温度を0〜2度に保った倉庫で約25日間、豚肉を熟成する。鳥取県保健事業団の調べでは、うまみ成分のグルタミン酸が一般の豚に比べ5・5倍、甘み成分のグリシンは約3倍に増えた。水分が抜けることでサンが目立つようになり柔らかさも増す。現在は月に約200頭分の出荷で部位もロースだけだが、増産体制を整える。

食品スーパーのさえぎ(東京都国立市)は、8月から熟成豚の販売を始めた。なじみのない商品だけに消費者に手にとってもらうため、ロースの

餌にこだわる

た飼育の仕方、水温...。2月には良質な地下水に恵まれた原鶴温泉で養殖場を借りた。9月から1年で5万〜6万匹、2年目は年間10万匹以上の出荷を計画する。将来は事業の軸足をシャコから「しゃこうなぎ」に移すことになりそうだ。(吉野浩一郎)

主な業務用食材の価格と予想

(先週金曜時点・円、矢印は今週の予想)	
＜コメ＞ (卸間、玄米、1等、60kg、2012年産)	156
コシヒカリ (新潟、一般)	137
あきたらこまち (秋田)	140
＜生鮮野菜＞ (大田市場、相対、税込み、1kg、高値)	13
キャベツ (群馬、10kg)	34
レタス (長野、10kg)	18
大根 (北海道、10kg)	18
タマネギ (千葉、4kg)	31
＜輸入果実＞ (仲卸、現金、1箱)	1600-20
バナナ (フィリピン産、13kg)	5800-63
レモン (チリ産、140個)	2800-32
グレープフルーツ (南アフリカ産、40個)	3300-35
オレンジ (南アフリカ産、88個)	

これまで同社の主要生産導入し、生産能力を1日

「日本に古くからある寒干し、寒仕込みと同じ原理」(栗原大専務)を応用し、均一に冷やすことが難しい枝肉の熟成を実現した。アミノ酸を含む不凍液を生成させることでうまみを高めた。衛生管理を徹底し、毎日工場を3時間清掃する。

食肉の熟成は牛肉では「エージング」などと呼ばれて普及が進んでいる。今後、国内の養豚業界や食肉会社の間でも豚肉の熟成の研究や商品開発も活発になりそうだ。

「日本に古くからある寒干し、寒仕込みと同じ原理」(栗原大専務)を応用し、均一に冷やすことが難しい枝肉の熟成を実現した。アミノ酸を含む不凍液を生成させることでうまみを高めた。衛生管理を徹底し、毎日工場を3時間清掃する。

食肉の熟成は牛肉では「エージング」などと呼ばれて普及が進んでいる。今後、国内の養豚業界や食肉会社の間でも豚肉の熟成の研究や商品開発も活発になりそうだ。

横浜の地元野菜

5日、設立を記念した輸出促進フォーラムも開催し、関係機関などから約100人が出席。上村本部長は「アジアなどへの(輸出の)期待は大きい」とあいさつした。