

私たちは、魚でした vol.16

『獲れたての鮮度を維持できる3Dフリーザーを導入』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

今回は素材を最大限に生かし、品質や保存を高める冷凍技術のお話をさせていただきます。どうぞと思います。

当社の冷凍庫（凍結庫）は今まで最低温度マイナス25度でした。しかしながら近年の冷凍技術は非常に発達しており、凍結の方法によって鮮度や食感など品質が大きく向上します。『冷凍商品「美味しくないと」いう常識が「冷凍商品「便利」に変化しました。』

今では各メーカーから様々な冷凍食品が販売され、こんな冷凍食品もあるのかと驚いてしまう商品もあり、冷凍食品だと分からない高品質な商品も多く見られます。

当社の主力は蟹ですが、やはり非冷凍のほうが美味しいのは紛れもない事実です。

蟹に限らず魚や肉類をマイナス25度で凍結することにより、素材が含んでいた水分が凍って膨張し、細胞が破壊されることによりパサパサする、美味しくないとという現象になります。

身近な例で言うと冷凍の肉を解凍する際に水分が多く出るとかと思えます。



Profile
北海道札幌市生まれ。札幌市在住。38歳。
10代後半から起業する目標を持ち、31歳で自分のキャラクターを生かせる水産業・株式会社札幌大成を起業。現在7期目。10期目である2020年までの目標に向けて奮闘中。
趣味は5年前から始めたゴルフ。趣味での目標は40歳までにクラブチャンピオン、後、北海道のトップアマチュア。

その水分こそが旨みやジューシーさなのです。

冷凍のマイナス要素を打開する為に急速冷凍という方法があります。

当社でも製品の品質向上と生産性向上の為に3Dフリーザーという特殊な急速冷凍機を導入しました。今まではトラバ蟹の脚を完全に凍結するのに約8時間かかっていたものが何と40分で凍結完了です。

急速に冷凍することにより、品質も向上しました。

この先、導入した3Dフリーザーで活毛蟹を冷凍するという実験を試みようと思えます。何故活毛蟹かと言うと、トラバ蟹やズワイ蟹の生冷凍は鍋やしゃぶしゃぶに使用しますが、毛蟹の性質上、すぐに茹でて食べられること

が多いため生冷凍は存在しません。以前にもお話しさせていただきましたが活きている毛蟹を茹でてそのまま食べるのが一番美味しいからです。しかし、近年の不漁によって水揚げが安定しないことと、それにより価格が高騰しています。比較的価格が安い時期に冷凍して在庫することにより、安定供給が出来るかと思えます。

もし、導入した特殊凍結により活きている毛蟹が再現できればあの美味しさもつとつと身近になると考えます。

他にも獲れたて新鮮をそのままに本来素材が持っている美味しさを北海道外にも伝えることが出来ればと思えます。