

【奨励賞】 オリーブイリコ



代表理事組合長
富山 晴良氏

伊吹漁業協同組合

〒768-0071 香川県観音寺市伊吹町3番地1
TEL. 0875 (29) 2011

【産学官連携特別賞】

香川県産業技術センター 発酵食品研究所 主席研究員 松原 保仁 氏
〒761-4421 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1351-1 TEL. 879(82)0034

地域資源の煮干（イリコ）とオリーブがコラボして誕生したのが「オリーブイリコ」。伊吹漁業協同組合は香川県産業技術センターと共同で、小豆島産のオリーブの葉を使い、魚臭さや苦みが少ないイリコの製造技術を開発した。塩水中で原料の生のカタクチイワシを煮込む際、低温乾燥させたオリーブ葉を添加するのがポイントだ。

通常のイリコは保存すると、頭と内臓部分の脂質が酸化して臭気や苦みが増すため、良質のだしをとる場合は頭と内臓を取り除く必要がある。このため、家庭では簡便な顆粒だしが使われることが多い。

これに対し、「オリーブイリコ」は一般のイリコに比べてトリメチルアミン、ヘキサナール、酢酸、ブタン酸、ヘキサン酸などの魚臭成分の濃度を抑えることに成功。こうした脂質酸化を抑制する効果は官能評価やガスクロマトグラフ質量分析で確認した。頭や内臓をいちいち除く必要がなくなり、丸ごと鍋に入れて簡単にだしがとれる。保存時、脂質酸化による変色や劣化もゆっくりになるという。

製法は5%塩水800kgに対して、乾燥オリーブ葉（1cm以下に断片化）0.8kg～1.6kgをメッシュ袋に入れて煮熟釜に投入し、3分間煮込む。次いで45℃の温度で17～20時間乾燥して製品となる。既存設備をそのまま使えるため、新たな設備投資を必要としない利点もある。

販売開始は2016年9月。一般向けに200g入り/700円で売り出した。業務用では香川県漁業協同組合のほか、魚加工品、うどんつゆ、醤油などの地元企業に納入が次第に広がっている。課題は認知度向上で今後、普及・宣伝活動に力を入れる。

