GSK 株式会社

ふっくらジュ～シ～

おいしいお魚を提案

特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」

「モディくん」

連載 231

従来の干物と全く違う

実習や地域おこしで活用

吉備国際大・臨海実習棟

吉備国際大学農学部（兵庫・南あわじ市）は、現場に入り地域産業を創出したり、地域に貢献できる人材育成に積極的に取り組んでいる。

今年5月には臨海実習棟を同市阿那賀に竣工。連携するJF南あわじ漁協（小磯富男組合長）の旧阿那賀支所を改装した施設で、漁港に隣接。現場での学びを重視している姿勢がうかがえる。1階は講義室、2階が分析培養実験室、3階には最新の食品加工が学べる実習室を整備した。

実習室にはGSK㈱のテイストモディファイア®KF―2000を導入。同校で非常勤講師を務める森俊郎氏の推薦もあり、これかくの学びにつながる同機を選択した。

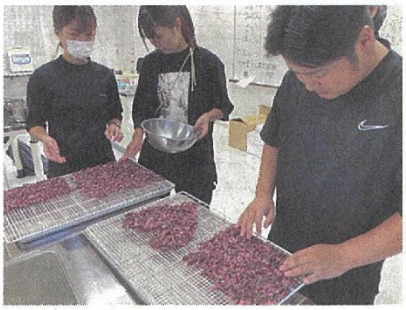
米澤助教とKF―2000

同機は、細菌類の増殖が抑制される低温2温度帯のツイン除湿方式で、4方向の循環送風により均質に処理できること。さらに庫内にオゾンランプを使用。庫内の洗浄なども容易にできることなどから採用を決めた。

海洋水産生物学科の学生約40人が、水産物加工学の授業で、2年次にホタルイカの素干加工、3年次には地元の魚を使った干物作りを行う。

9月には2年生が冷凍原料のホタルイカを素干し。一晩（約18時間）かけて一般に販売されているのと同様の素干にした。また、湯通しのも煮干加工した。

マダイなどを水分調節する学生



ホタルイカの加工実習をする学生

取材当日午前には、ディファイア®は、水分調節後に冷蔵モードに切り替えることができる。座学の授業を行う志知キャンパスまでは約20分。水分調節処理しても安心して授業に行ける」と話した。

また、米澤助教は同機で試作したソフト干物®をほかの教員にも試食してもらった。この結果、「従来の干物とは全く違う。皮はパリッと、中はふっくらジューシーでおいしい」という評価を得た。

学生の実習授業以外でも、未利用魚でニベ科のコイチや各種小魚などを加工処理し付加価値向上につなげられないか研究を進めている。

このほか地域おこし協力隊から「地元の魚を使った土産物作りや、漁師が取り扱いに困っているアカエイなどの有効活用方法を検討したい」といった相談があり、干物や水分を調節した、から揚げ材料といった製品の開発を進めていくことを考えている。

シーフードショーに出展

将来を担う人材育成をする大学での活用などを高い信頼が寄せられているテイストモディファイア®。同機を製造販売するGSK㈱は来年2月19、20日開催の第22回シーフードショー大阪に出展する。簡単に、おいしい水産加工品を、衛生的に、効率よく作る同機は会場でも注目を浴びそうだ。（川邉）

▽問い合わせ先・GSK㈱＝〈本社〉〒547―0012、大阪市平野区長吉六反1―2―1、☎06―4302―3470、FAX06―4302―3471、〈東京出張所〉〒106―0031、東京都港区西麻布4―17―7、☎03―3409―1723、〈札幌オフィス〉〒060―0907、札幌市東区北7条東3―15―30、SKYOFFICE1階、☎011―709―5366、ホームページ（HP）http://www.gsk-clean.co.jp。キーワード「GSK ソフト干物」で検索後、「GSK株式会社 KFシリーズとは」を見れば、特別サイトを閲覧できます。

（毎月2回掲載の予定）

機器の紹介動画は㊙のQRコードから