

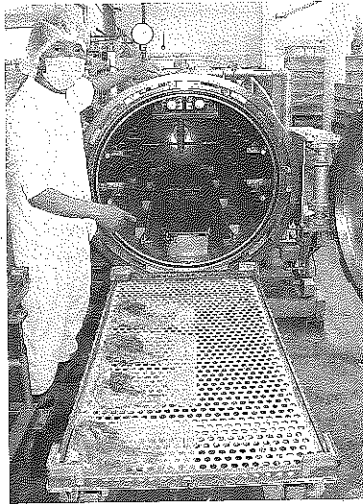
ESD*企業テク

常温で3か月間保存可

3か月間、常温保存できる「薫る骨付鳥」。スチームと遠赤外線を使ったオーブンで焼き、レトルト釜で殺菌する調理法で、特許の申請を検討している。香川土産に買って帰りたい名物だけど、「いつまでもつもの？」と敬遠しがちだった骨付鳥。もう心配無用だ。

骨付鳥は名前の通り、骨付きの鶏もも肉を塩、各種スパイスなどで味を付けて焼き上げる。

おがた食研によると、持ち帰り用はこれまで、要冷蔵が一般的だった。同社は昨年11月、レトルト釜を使って「工夫を凝らした方法」で加熱し、無菌状態にすることに成功。常温での販



常温保存を可能にしたレトルト釜

おがた食研

香川県坂出市

薫る骨付鳥



「香川土産の定番に育てたい」と話す藤井社長（いずれも香川県坂出市で）

売を可能にした。

ハモ天やタコ天など練り物の製造が本業で、骨付鳥開発のきっかけは数年前。練り物の原料となるスケソウダラやイトヨリダイなどが不漁で、藤井中社長(69)は「安定的な価格で入手するのが難しくなってきた」と感じた。

最初に目を付けたのは瀬戸内

海のはも。レトルト釜を導入して「燻製フィッシュナゲット」を商品化し、2020年9月、「かがわ県産品コンクール」で知事賞を受賞した。その後も、ハモ、讃岐さーもん、サワラを使った「香川の芳醇アヒーシヨ」など新商品を生み出していく。さらに熱処理と味にこだわったのが「薫る骨付鳥」。オーブンで熱した後、手作業で鶏肉の皮側をバーナーで焼いて真空パックする。最後に、レトルト釜でパックごと殺菌して完成だ。釜の温度と入れる時間は試作

段階にテストを繰り返しており、鶏肉から出る「チュー」の色と量は絶妙。藤井社長は「味を封じ込めるために大切な工程」と強調する。

菌ごたえがある親鶏を使っているが、レトルト釜で加熱すると、箸で骨から身を離すことができるようになるという。

藤井社長は「まずは味。さらにお年寄りや女性、小さい子どもたちにも食べやすくしたい」と、「定番の土産物として大きく育ててほしい」と期待する。

(高松総局 立花宏司)

【概要】 1984年、昭和初期から続く「おがた蒲鉾(かまぼこ)」(愛媛県西予市)の関連会社として、「おがたフーズ」の名称で創業。魚の練り物を油で揚げた「天ぷら」などを製造する。2012年、現在の社名に変更。資本金1800万円、従業員26人。

年間本誌掲載

ロード&ビレッジ提供

売価格は400円(税別)