

# カニの外子 食感再現

日本海藻食品研究所 アマランサスの種で



アマランサスを使って仕上げた「外子付きカニかま」  
(手前)と「内子」(奥)  
—本江町

「外子」を使ったのは、ヒュ・ク  
の植物「アマランサス」。直译  
「程度の種を赤ベーリーの粉など  
で煮込んで赤みがかった粒に仕上  
げた。海藻ゲルを載せたカニかま  
ぼの上に「外子」を盛った後、  
全体を酢に漬け、「外子付きカニかま」  
はがれない「外子付きカニかま」  
を完成させた。

商品化へ企業、店舗募る

日本海藻食品研究所（本江町）は27日までに、カニの外子を再現した  
食品を開発した。アレルギーの人でもカニの風味を楽しんでほしいと2  
年かけて取り組み、植物の種子を使って色味や外子のぶつぶつとした食  
感を表現。海藻ゲルや酢を利用して「カニかまぼこに接着させることもで  
き、異次でのカニ類解禁を前に、石川の冬の名物をやすやすする。

研究所は地元の冬の味覚に手軽  
に親しみやもうおと開発に着手  
した。これまで研究所が考案した  
数の子に似せた食品の技術を応用  
して食感などの調整を続け、10月  
に入つてようやく理想型にたどり  
着いたという。

同様の技術で竹炭を入れて濃い  
色を出し、カニの内子に似せた食  
品も手掛けた。研究所にあると  
「外子付きカニかま」はおでんの  
具として煮込むことができる。研  
究所は今後、商品化してくれる企  
業や料理に活用してくれる店舗な  
どを募り、それとの連携を提  
供して外子・内子風食品の普及に  
つなげていく。

アマランサスは栄養価が高いと  
いい。白石良蔵会長（73）は「健康  
志向の人や食物アレルギーの人には  
お薦めの商品ができた。香だけで  
なく、目でも楽しんでほしい」と  
呼び掛けている。

2019年(令和元年)  
10月28日(月)

北國新聞社

〒920-8588

金沢市南町2番1号

番号電話076-265-2111

富山本社 番号電話076-491-1111

〒930-820 富山市大手町5番1号

©北國新聞社 2019年

<http://www.hokkoku.co.jp/>

# 北國新聞