

かまぼこ進化、七変化

低カロリー、たんぱく質豊富

かまぼこなど魚の練り製品が一段と進化している「世界初」(同社)の粉状。低脂質で低カロリー、かまぼこだ。旬の白身魚良質なたんぱく質を豊富に含む食品としてコロナ禍でも需要は堅調。このさらさらとした粉に、春には女性にうれしい美

容成分を含むかまぼこ粉末、「飲むかまぼこ」など、ニーズを柔軟にみ取った新商品が続々と誕生している。魚のすり身の原料高が悩みの種だ。かまぼこ大手、鈴鹿蒲鉾本店(神奈川県小田原市)が3月に発売した「万能すりみパウダー」(1袋50g入り×10、オープン



水を加えて1分練るだけで本格すりみが完成する
鈴鹿蒲鉾本店の「万能すりみパウダー」

粉末、コラーゲン入り、飲むタイプも



カネテックのカプセル「マリンプロテイン&コラーゲン」は運動後の需要を見込む

アレンジも可能だ。販売前は飲食店やホテルなど業務用の利用を見込んでいたが、「揚げたてのさつま揚げを作りたいなど、家庭からの問い合わせも多い」(同)。

「魚のチカラで女性をサポートするプロテインバー」として、カネテックデリカフーズ(神戸市)が3月に発売したのが「マリンプロテイン&コラーゲン」(プレーン・レモン味、参考価格170円)だ。魚肉を中心に鶏肉と大豆のたんぱく質を加えたティック状にした。さらにコラーゲンと大豆インフラボンも配合した。た

筋肉の老化防止のため、胃もたれせずにたんぱく質をとりたいという需要は高まっている。魚住かまぼこ店(新潟県上越市)は20年12月、液体状の飲むかまぼこ「かまナイス」を発売した。日本かまぼこ協会(東京・千代田)は昨秋、魚



高齢者や子供も食べやすい、魚住かまぼこ店の飲むかまぼこ「かまナイス」

のたんぱく質を豊富に含むことを示す「フィッシュユプロテイン」マークの認定制度をスタートさせた。製品100品中に魚肉たんぱく質を8・1g以上含むものが対象で、3月上旬で160商品が認定された。「時代にあわせて進化を続けるかまぼこを、味わってほしい」(日かま協の奥野勝専務理事)と話す。

原料の大半、輸入頼み

じゃこ天や笹(さき)かまぼこなど、日本各地には伝統的な練り製品がある。高機能化の先駆けは、スギヨ(石川県七尾市)の「ビタミンちくわ」とされる。戦後の栄養不足を改善しようと1952年、ちくわにビタミン豊富なサメの肝油を配合した。能登沖で大量に網にかかったサメの有効活用にもつながった。(佐々木たくみ)

日本の食卓に欠かせない練り製品だが、原料の大半を輸入に頼っている。主産地の北米ではスケソウダラが小さくなり、コロナ禍で加工作業にも遅れが出ている。国内産地の北海道では白身魚の不漁が目立つ。身近なすり身だが「これからの供給が心配だ」(奥野専務理事)との声もある。(佐々木たくみ)