

タンパク質を強化した、高付加価値の美味しいプロテインちくわの開発

ヤマサちくわ株式会社 様
アイレクススポーツライフ株式会社 様

【表彰理由】

ヤマサちくわ株式会社は文政 10 年創業、ちくわ・かまぼこの製造をはじめ、昭和 36 年よりヤマサちくわ株式会社として魚肉加工食品を販売、地元をはじめ広い地域で親しまれている。また、アイレクススポーツライフ株式会社は大正 7 年に白与材木店として創業後、平成 9 年よりアイレクススポーツクラブをオープンし、現在愛知県内で 25 店舗を直営している。

スポーツクラブなどでは、運動後の栄養補給にプロテイン系食品を利用されることが多いが、味のバリエーションが少なく飽きやすい。低カロリー高タンパク質食品であるちくわの長所を最大限に生かして、「自然な味で美味しい」プロテイン食品を開発したいということで、アイレクススポーツライフ株式会社の栄養士のトレーナーの監修のもと、ヤマサちくわ株式会社の職人技術で「プロテインちくわ」が開発された。フィッシュプロテインはコラーゲンを大量に含有して健康に良く、一本あたりのタンパク質目標を 12g 以上として開発が進められたが、魚肉練り製品のタンパク質を増加することは、化学的には容易なことではなかった。

一般的に、タンパク質含有量の多い食品は大変まとまりにくい。タンパク質を大量に含む穀物のそばの場合、小麦粉を加えてめん状にまとめており、十割そばを打つには熟練の技術が必要となる。ちくわは 3/4 が水分という食品で、今回の開発目標は、タンパク質量を 150% に増強するものとなる。また、よく知られる乳タンパク質や大豆タンパク質は、風味やまとまりの点でちくわに添加することが適さず、試行錯誤の末、エンドウタンパク質、および魚由来のタンパク質の添加により、目標値の達成とちくわ製品としての完成することができた。

さらに食品には、健康に良いだけではなく、「美味しい」「安全」という消費者の要求を満たすことが求められる。ちくわ原料にヤマサちくわ株式会社のこだわりの一つである旨味のつよい「エソ」を使い、さらに旨味の強いタラのタンパク質を添加、みりん・みりん粕・サトウキビ抽出物を利用することで、エンドウタンパク質のクセをマスクしつつ、旨味調味料無添加で焼き魚のような旨味を持つちくわに仕上げている。ちくわは伝統のフィンガーフードであり、同じジャンルの食品であるサラダチキンよりも手軽に摂取することができる。

完成されたプロテインちくわは、トレーニング後に口にしやすいようふわっとした口当たり仕上げ、一本あたり 13.2g のタンパク質を含み、かつ 73kcal の低カロリー食品となった。2022 年 5 月より販売開始され、ヤマサちくわ直営店及びインターネット販売により、約 500 万円の売り上げとなっている。従来のプロテイン系食品に全く引けを取らない高タンパク食品であり、スポーツを楽しむ人々に利用いただきたいのみならず、大変「美味しい」ちくわとして完成されており、新しい高栄養食品として、今後の幅広い展開が期待される。

「高付加価値の美味しいプロテインちくわ」の製造手法の開発は、東三河地方のものづくりのプレゼンスの向上に十分に寄与しており、地域産業の活性化に貢献できる。



令和 5 年 2 月 13 日

東三河広域経済連合会 東三河ものづくり大賞審査委員長
国立大学法人 豊橋技術科学大学 学長 寺嶋一彦