

生ノリ冷凍保存技術マニュアルの作成

黒ノリ養殖における加工の効率化を図るため、共同加工施設の導入が進められています。共同加工施設では、参加する漁業者が、収穫したノリを随時搬送しますが、1日の加工能力を超える搬入がある場合もあり、収穫後のノリを一時的に保管しておく技術が求められています。

そこで、収穫後のノリの品質を劣化させることなく一時的に保管し、加工する技術として、「生ノリ冷凍保存技術」に関する試験を実施し、技術導入の際のポイントを整理したマニュアルを作成しました。

生ノリ冷凍保存技術マニュアル



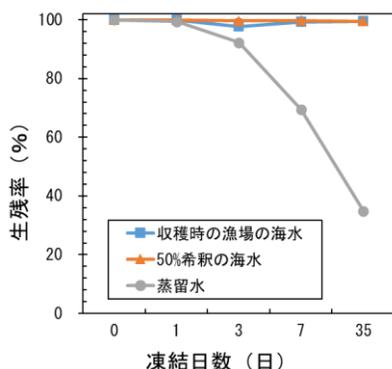
2025年3月

三重県水産研究所

(内容の一部を紹介)

凍結時の塩分

- 凍結時のノリ原藻の塩分の違いが、解凍後のノリの細胞の生残に及ぼす影響を調べた。(単位面積(1mm²)あたりの死細胞を葉体5枚(1枚につき2箇所)について計数し、生残率を算出)



生残率の推移

- ✓漁場の海水および50%希釈の海水では35日後まで高い生残率を確認。一方、蒸留水では7日後以降に生残率の明らかな低下が認められた。

POINT

ノリ原藻は真水で洗わず、収穫時の海水の50%希釈以上の濃度を保った状態で凍結すること

冷凍保存が可能な期間

- ノリ原藻を-25℃以下で冷凍した時の保存期間(2週間、1、3、6ヶ月)の違いが製品に与える影響を調べた。



摘採当日にバラ干し加工した一次加工品



6ヶ月間冷凍保存した後、解凍してバラ干し加工した一次加工品

- ✓解凍時に目立ったドリップはなく、バラ干し加工(一次加工)、味付け加工(二次加工)の製造過程で問題はなかった。
- ✓冷凍期間が3ヶ月以上になると、若干の風味の低下はみられたものの、即日加工した製品と同等の製品と評価された。

POINT

バラ干しノリに加工する場合には、少なくとも6ヶ月程度までノリ原藻を冷凍保存しても品質は損なわない



三重県水産研究所 鈴鹿水産研究室

Mie Prefecture Fisheries Research Institute

〒510-0243 鈴鹿市白子1丁目6277-4

TEL (059)386-0163

FAX(059)386-5812

(2025年7月発行)