



世界のポテト料理



フィリピンの国民食 フィッシュボール



フィリピンの伝統食でも米国産ディハイ(乾燥)ポテト！

● フィリピンの食文化 ●

フィリピンではスペイン統治時代のスペイン料理と中国との交易で入ってきた中国料理が一般家庭に普及していきました。それらが伝統的なフィリピン料理と融合して今のフィリピンの食文化を形成しています。フィリピンの人々は、朝食、昼食、夕食の間にメリエンダという間食を取る習慣があり、1日5食たべるといわれています。そのため簡単に安く食べられる屋台料理が発展しました。

● フィッシュボール ●

東南・東アジアの国々（シンガポール、マレーシア、台湾、中国など）にもフィッシュボールはありますが、有名なのはフィリピンの屋台料理の定番としてのフィッシュボールです。魚のすり身をつなぎとなる小麦粉、香辛料などと合わせて、薄い円形にしたものですが、揚げるとボール状に膨らみます。屋台ではこの揚げたてのフィッシュボールに、数種類のソースの中から好みの味を選んでおやつにしたり、食事として、麺と合わせるフィッシュボールヌードルなどが有名です。

フィリピンのフィッシュボール産業

【生産量】

フィッシュボールの1日の生産量は、マニラで約50トン、セブ島では約10～17トンにのぼります。10年以上前は、フィッシュボールに使われる輸入原材料はわずかな割合でしたが、現在は、地元の漁獲量では市場の需要がまかなえなくなり、フィッシュボールの人気と共に、その輸入量は年々増加しています。特に練り製品は製造原料の50%を占めています。

【製造業者】

フィッシュボールはスーパーマーケットやレストランでも販売されていますが、大量に消費されるのは一般小売店や屋台です。その中でも屋台には、冷蔵庫がないことが多く、一般的に屋台のオーナーや製造業者からその日のフィッシュボールを買い付けています。製造業者は商品の品質を保つため、冷蔵庫で配達します。

【製法と利益】

一般的なフィッシュボールは、魚、小麦粉、グルテン、香辛料などを混ぜて作られます。近年では魚は、はじめから加工されているすり身を使用するようになってきました。製造業者の利益は7～17%、スーパーマーケットなどの小売業では平均20%、屋台などの露天商の利益は原価の2～4倍とされています。

【フィッシュボール NOW】

屋台で販売されるフィッシュボールについて消費者はコスト・見た目・味・食感などを重視しています。米国産ディハイ(乾燥)ポテトを使用した、消費者が満足するフィッシュボールを追求した現在では、単なる魚味だったものが、つなぎに米国産ディハイポテトを配合することで、より味や食感も好まれる品質のフィッシュボールが販売されるようになりました。



米国産
デハイポテトを使った

フィッシュボール商品開発レポート



経緯

米国ポテト協会は、フィリピンの屋台フードとして人気の高い、フィッシュボールの品質と生産性の向上を目的として、フィリピン大学ディリマン校の栄養科学科の指揮のもと、6種類の米国産デハイポテトを使用して、生産量の増加と賞味期限の延長によるコスト効率評価、色、香り、食感、弾力性などの官能評価テストを実施しました。

結果

6種類の米国産デハイポテトの配合テストの結果、全ての種類でフィッシュボールを作ることができました。その中でも3種類のデハイポテトが、味や見栄えも良く、より低コストで多く生産できることが判明しました。また、一般の製法で作られたフィッシュボールと比べても密度が濃く、食べごたえがあり、味も見た目も良いものができるとわかりました。

Report

1 米国産デハイポテトで品質の向上

パネリストに参加してもらった試食テストで、通常のフィッシュボールに比べ、米国産デハイポテトを使用したほうが、食感や色が良く、色むらも少ないという評価が得られました。より味わい深く、食べごたえあるものになっているため、ご飯のおかずにもなり、魚料理の代用食材として使用できるなどの意見が出ました。

| 一般的なフィッシュボールレシピ | | |
|------------------|----------|-------|
| 魚 | 1000.0 g | 71.1% |
| つなぎ(小麦粉等) | 296.8 g | 21.2% |
| 砂糖 | 49.2 g | 3.5% |
| 塩 | 39.4 g | 2.8% |
| タマネギ | 9.8 g | 0.7% |
| 胡椒 | 4.2 g | 0.3% |
| MSG(グルタミン酸ナトリウム) | 4.2 g | 0.4% |

Report

2 米国産デハイポテトで品質保持期間の延長

米国産デハイポテトを使用したフィッシュボールは冷凍、冷蔵で4週間まで保管できることが実験結果でわかりました。製造業者は鮮度を求める小売店や屋台のために、今までは生産して直ぐに届ける流通形態をとっていましたが、大量に生産して保管できるようになったことで、流通コストの削減にも寄与することになりました。

Report

3 米国産デハイポテトで高い生産性と低い生産コスト

米国産デハイポテトを配合する場合、デハイポテトはより多くの水を吸収するため、加水により生産量が増えました。魚5kgを原料に使用した場合、通常のフィッシュボールの生産コストは1個(10g)当たり2.53ペソ(1ペソは約3円)、デハイポテトを配合した場合は1.62~1.82ペソとなり、1個あたりの生産コストが抑えられるという結果が得られました。また、デハイポテトの配合試験を行った結果、総合的な受容性と官能特性からグラウンド・スタンダードポテトフレーク(GSPF)、低浸出(LP/LL)フレーク、グラニューポテトフラワー(GPF)の3種類のデハイポテトが最もフィッシュボールに適合することがわかりました。

米国産デハイポテト使用のフィッシュボールレシピ生産比較

| | 加水前 | | | 加水後 | | |
|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | GSPF | LP/LL | GPF | GSPF | LP/LL | GPF |
| 魚 | 2500.0g | 2500.0g | 2500.0g | 2500.0g | 2500.0g | 2500.0g |
| 小麦粉 | 253.3g | 393.8g | 524.0g | 253.3g | 393.8g | 524.0g |
| コーンスターチ | — | — | 98.5g | — | — | 98.5g |
| デハイポテト | 492.3g | 351.5g | 123.0g | 492.3g | 351.5g | 123.0g |
| 砂糖 | 126.5g | 126.5g | 126.5g | 126.5g | 126.5g | 126.5g |
| 塩 | 98.5g | 98.5g | 98.5g | 98.5g | 98.5g | 98.5g |
| タマネギ | 24.5g | 24.5g | 24.5g | 24.5g | 24.5g | 24.5g |
| 胡椒 | 10.5g | 10.5g | 10.5g | 10.5g | 10.5g | 10.5g |
| MSG | 14.0g | 14.0g | 14.0g | 14.0g | 14.0g | 14.0g |
| 水 | — | — | — | 1476.8g | 1054.5g | 246.0g |
| フィッシュボールの数量 | 250個 | 250個 | 250個 | 263個 | 258個 | 253個 |

米国産デハイポテトのご紹介

グラウンド・スタンダードポテトフレーク (GSPF)



低浸出 (LP/LL) フレーク



グラニューポテトフラワー (GPF)



高品質な米国産ポテトの風味を損なうことなく、最新技術で加工された米国産デハイポテト。下ごしらえの手間がなく、必要量を計って使うので、作業効率がよく食品ロスも防げます。

米国ポテト協会はさまざまなサポートプログラムを用意しています。
プログラムのお問い合わせ、
資料のご請求、無料サンプルのお申し込みは
米国ポテト協会 日本代表事務所までお寄せください。

米国ポテト協会 日本代表事務所

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F
マーケット・メイカーズ・インク内

TEL . 03-3221-6281
FAX . 03-3221-5960

Potatoes
USA

JAPAN: SEPTEMBER 2020