

地場資源高度利用研究

(地場資源価値向上技術開発研究)

(予算区分 県単独 研究期間 平成18~20年度)

担当：漁業開発部開発研究室

【研究の背景とねらい】

地域の限られた資源を有効に活用する技術を開発するとともに、地域に根ざした特徴ある水産物(加工品)を創造し、地産地消の推進を図ります。

【研究成果】

- ・ 碎片凍結洗浄技術を使って、魚を丸ごと処理したキンメ味噌を開発しました。さらに、キンメ味噌の製造方法を民間へ技術移転するとともに、協働でこの味噌を使った地域特産加工品(金目鯛みそ饅頭)を商品化しました。
- ・ カツオ血合肉(ロイン加工残さい)のすり身化技術を開発しました。
- ・ 伊東漁協と協働して低価値雑魚(ゴマサバ、ソーダカツオ、小型イサキ、シマカツオ)のすり身化技術を開発しました。
- ・ 伊豆産ヒジキの加工素材化(ヒジキペースト)と製品開発(ヒジキジャーキー、ヒジキジャム)を行いました。
- ・ ヒジキペーストの製法を応用して未利用モク類のペースト化を試みましたが、課題が多いことが分かりました。



商品化されたキンメ味噌を使った加工品



カツオ血合肉のすり身

【研究成果の普及方法】

- ・ 民間企業によるキンメ味噌を使った新たな新商品開発を県漁連と協働で進めると共に、キンメダイ以外の魚味噌製造および魚味噌を使った地域特産加工品の開発を業界団体(県漁連等)、普及室を通じて現場への技術移転、普及を図っていきます。
- ・ ロイン加工残さいのすり身化については、新しいプロジェクト研究により、民間企業と共同で実用化を図っていきます。
- ・ 低価値雑魚のすり身化やヒジキの新商品開発についても、現場の要望に応じて業界団体(県漁連等)、普及室とともに支援していきます。

(作成 平成21年3月)