

多獲性魚類高度利用研究

(予算区分 受託 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】

近年、日本近海の漁業資源が減少するとともに、世界的な水産物消費の高まりと、中国や韓国等の新興輸入国の台頭で、海外からの水産物輸入にも不安が生じています。一方でカタクチイワシ等、資源的には余裕があるものの、食用利用技術が無いため、魚価が安い、買い手がつかない等、利用が十分でない資源が存在しています。そこで、これらの食用素材化技術を開発することで資源の利用促進と加工原料の安定確保を図ります。

【研究成果】

- ・内臓等の苦味や生臭みを効率よく取り除く技術を開発(特願2008-86201号)し、魚丸ごとを原料としても、異味異臭の極めて少ないすり身(ラウンドすり身)を製造することができました。この方法では原料確保の安定化が図られること、加工残滓が発生しないこと、歩留りが非常に良いこと等の利点があります。

実験規模レベルで、すり身の製造技術を確認し、カタクチイワシ冷凍原料を丸ごと用いたすり身で破断強度300g以上(陸上すり身相当)という実用的な弾力を得ました。

- ・ミニプラントレベルでのすり身の試作製造では、歩留まり、脱水率等で実験規模レベルを上回る成績が得られ、実用生産ラインでの製造の可能性が示されました。
- ・カタクチイワシラウンドすり身を用いて「黒はんぺん」を試作した結果、好評価を得ました。また、市販すり身の「つみれ団子」を使い比較評価した結果、カタクチイワシラウンドすり身を配合した「つみれ団子の方が苦い、生臭いと回答した人」の割合が、それぞれ12.8%と7.2%と少なかったことから、十分に消費者に受容されると考えられました。



左)市販黒はんぺん(原料：サバ及びスケトウすり身)
右)市販品原料(サバ)にカタクチイワシすり身を50%
混合した黒はんぺん

【研究成果の普及方法】

- ・今後はカタクチイワシ以外の本県多獲魚種や加工残滓への応用技術を開発し、民間への技術移転、普及により実用化を図っていきます。

(作成 平成21年3月)