

カツオ・マグロを丸ごと食用にする実用化技術の開発

(予算区分：県プロジェクト研究 研究期間：平成21～23年度)

担当：カツオ丸ごと食用化プロジェクトスタッフ 平塚聖一

【研究の背景とねらい】

静岡県焼津市はカツオ・マグロ加工業が盛んでかつお節や缶詰、タタキなどが数多く製造されていますが、加工の際には未利用部位が大量に排出されています。このうち、ロイン製造時の削り粉と鰹節製造時の腹部肉は食品素材としての価値があるにもかかわらず、飼肥料向け材料となっています。そこで、これらの水産加工未利用部位から食品素材を得る技術を開発し、その実用化を図ります。

【期待される効果】

- ・県内産の新たな水産加工原料が生まれ、水産加工原料不足を抑制できます。
- ・漁獲物の付加価値を向上することにより、魚価の上昇や本へ県の水揚げ量の増加が期待できます。
- ・カツオ・マグロを原料とした新製品開発により、地域産業の活性化が図れます。



カツオのロイン製品（刺身やタタキとして利用）



ロイン加工時に大量に派生する削り粉

【年次計画】

達成目標	ロイン削り粉からすり身を製造するための実用化技術を開発する。 腹部肉の新しい加工技術を開発する。	
研究内容	量産化技術の開発(H21-23)	・日産3t処理の製造ラインを確立し、すり身製造を実用化する。
	原料の加工適性とすり身の品質向上技術開発(H21-23)	・削り粉と腹部肉の加工適性を把握し、新しい加工技術を開発する。 ・削り粉から製造したすり身の品質を評価し、品質保持技術を開発する。
	副産物の利用方法の開発(H21-23)	・すり身製造工程で派生する水溶性タンパク質やエキス成分などを製品化し、廃水負荷の低い製造工程を開発する。

(作成 平成22年4月)