

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。

【研究成果】

- カツオ・マグロのロイン加工時に排出される削り粉からすり身製造する実用化技術を開発しました。本技術により、削り粉に多く含まれている骨や皮などの夾雑物をほとんど除去した品質の良好なすり身を製造することが可能となりました。
- 上記の結果から、焼津市内のロイン加工企業に日産 400kg のすり身が製造できる実用ラインを整備しました。
- すり身製造時に生じる洗浄水を循環型で利用する、環境に優しい製造方法を考案し（特願 2009-263641）、実験室レベルでその有効性を確認しました。
- カツオ削り粉を原料にした新商品「カツオにぎり」、「カツオ角煮」、「鰹かりんとう」を開発し、民間企業が製造・販売を開始しました。



市販されたすり身 左：カツオ、右：ビンナガ



カツオにぎり



鰹かりんとう

【研究成果の普及方法】

県内の水産加工業者、食品製造業者に対して、カツオ加工副産物の利用技術及びそれを活用した商品開発を積極的に支援していきます。

(作成 平成 24 年 3 月 31 日)