

# 未利用魚の活用による新水産業創出

## 小課題1．未利用魚の大量加工処理技術開発研究

(予算区分 県単独 研究期間 平成24～26年度)

担当：水産技術研究所開発加工科 小泉鏡子・高木 毅

### 【研究の背景とねらい】

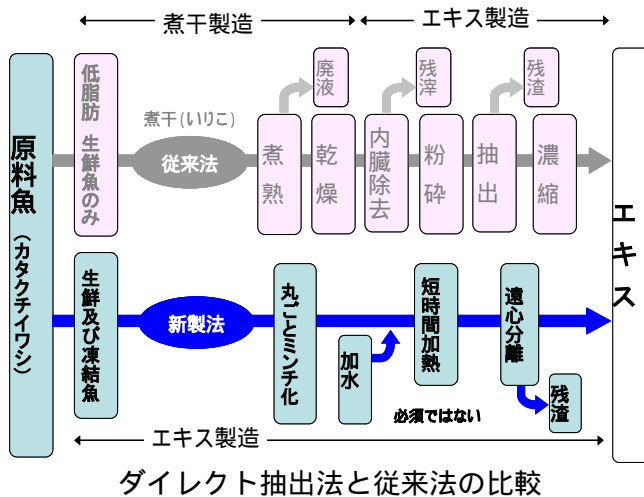
既存の漁業資源の減少や海外の水産物需要の増大により、今後、加工原料等の安定確保に懸念が生じる恐れがあります。一方、県内には未利用または利用率の低い水産資源がまだまだ存在しています。そこで、本研究では利用用途に限られるため漁獲されない資源があるカタクチイワシと、実態が詳しく分かっていない未利用の潜在資源であるハダカイワシ類を対象として、利用技術を開発することにより加工業の振興を図るとともに、6次産業化の導入などにより産地活力を高めることを目的としています。

### 【研究成果】

カタクチイワシについて、丸ごと処理による省力化、単純な製造工程、排水処理のない調味料素材(エキス)を直接魚体から製造する新たな方法(ダイレクト抽出法)を開発しました。

ダイレクト抽出法は従来法に比べ回収エキスの成分組成は同程度でしたが、Brix濃度の高いエキスを回収でき、酸化臭が少ない等の特徴を有していました。また、従来不適であった高脂肪魚や解凍魚も原料として利用できることから、マイワシやサバ、サンマ等の他魚種へも応用が可能でした。

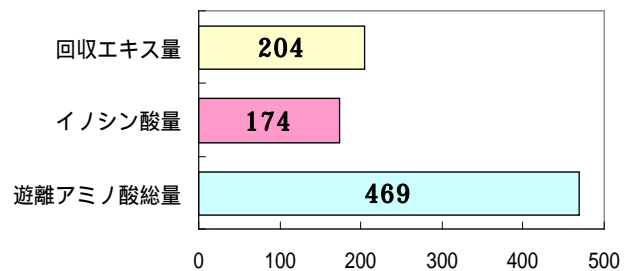
ダイレクト抽出法をスケールアップした実用ラインを開発し、平成26年度に協力企業において整備されました。



ダイレクト抽出法と従来法の比較



駿河湾で最も多く獲れたセンハダカ



従来法を100とした場合の、ダイレクト抽出エキスの成分量 (カタクチイワシエキス)

### 【研究成果の普及方法】

- 共同研究企業と協力し、カタクチイワシのダイレクト抽出エキスを使用した2種類の新商品を開発中(H27販売予定)であり、引き続き支援を継続します。

(作成 平成27年3月)