

本県かつお節製造業の競争力強化のための 製造工程の効率化技術開発

(予算区分 県単 研究期間 平成 25～27 年度)

担当：水産技術研究所 開発加工科 鈴木進二

【研究の背景とねらい】

- ・ 本県のかつお節製造業界は、製品価格の長期低迷のため厳しい経営状況にあり、製造工程の効率化によるコスト削減が求められています。しかし、かつお節の従来製法は、手作業の骨抜き工程が必要であり、機械化が困難でした。
- ・ 一方、近年のかつお節は、めんつゆなどの原料向けに、粉碎してエキス抽出する用途が増加しています。
- ・ そこで、エキス抽出向けに特化した、魚肉をミンチにして成形した節（以下、成形節）の製造技術の開発を行いました。本技術では骨抜き工程が不要となるため、機械化による大幅な省力化が可能となります。
- ・ また、近年問題となっている原料に不向きな脂の多いカツオ（以下、多脂カツオ）の利用技術として、成形節製造技術が応用できるか検討しました。

【研究成果】

- ・ 脂肪量の異なるミンチ魚肉で成形節を試作したところ、いずれの脂肪量でも成形節に加工できました。
- ・ 成形節の抽出エキスを、かつお節製造業者により官能評価を行いました。その結果、4%以下なら、従来品のかつお節と同様に、エキス原料として使えるという評価を得ました（図1）。
- ・ 脂肪量4%は多脂カツオに相当しますが、成形節に加工することで、節原料として利用できることがわかりました。
- ・ 従来製法では、くん煙付けと乾燥を同時に行う焙乾処理を15回行う必要がありました。成形節は厚さを薄く成形することで、煙にふれる表面積が大幅に増えるため、焙乾処理工程を大幅に削減できました（図2）。

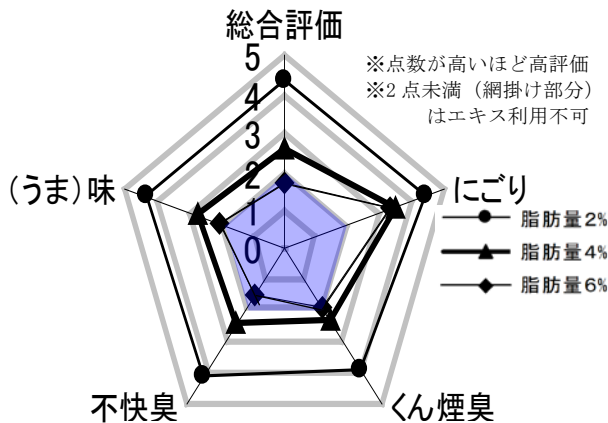


図1 成形節エキスの官能評価結果

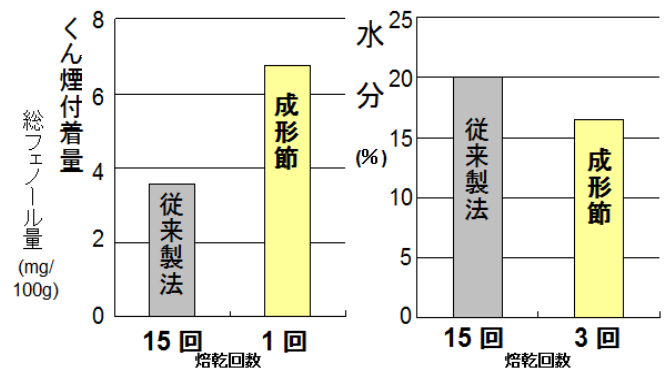


図2 従来製法と成形節製法の処理効率

【研究成果の普及方法】

- ・ 鰹節製造業界の会合、水技研主催のセミナーなどを通じて技術紹介、普及を図ります。
- ・ 技術導入を希望する業者に対しては、個々の製造実態（製品用途、設備、規模）に応じた最適な製造条件を提案します。

(作成 平成 28 年 3 月)