

地場資源高度利用研究

(地場資源価値向上技術開発研究)

(予算区分 県単独 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】

地域の限られた資源を有効に活用する技術を開発するとともに、地域に根ざした特徴ある水産物(加工品)を創造し、地産地消の推進を図ります。

【これまでに得られた成果】

(平成18年度の成果)

- ・伊豆産ヒジキの加工素材化(ヒジキペースト)と製品開発(ヒジキジャーキー、ヒジキジャム)を行いました。
- ・碎片凍結肉を使ったすり身化技術の検討を行い、カツオ血合肉のすり身化を行いました。

(平成19年度の成果)

- ・碎片凍結洗浄技術を使って、魚を丸ごと処理したキンメ味噌を開発しました。この味噌を使った新商品を民間と共同で開発しました。
- ・伊東漁協と協働して低価値雑魚(シマガツオ)のすり身開発を行いました。
- ・ヒジキペーストの製法を応用して未利用モク類のペースト化を試みましたが、課題が多いことが分かりました。



キンメ味噌を使った中華饅頭(前)とおやき(後)



キンメ味噌饅頭の試食アンケート調査

【期待される成果】

- ・ヒジキを使った特産品や魚を丸ごと使った魚味噌の商品化により、特徴ある地域水産物を観光客にアピールでき、交流人口の増大に貢献します。
- ・現在、残さいとして非食利用のカツオ血合肉をすり身化することで、供給不安のある輸入スケトウすり身の代用化、県産原料比率の向上に寄与します。
- ・凍結雑魚をすり身化する技術を開発することで、高鮮度であるが量や大きさがまとまらないため加工原料に向かない定置網の雑魚を食用化できます。

【今後の計画】

- ・海藻ペーストや魚味噌等の開発製品の技術移転を進め商品化を図ります
- ・内臓を含む凍結雑魚をすり身化する際に課題になる自己消化酵素について、自己消化回避方法の検討を行うと共に、シマガツオ以外の魚種のすり身化を行います。

(作成 平成20年4月)