

(試験研究課題年次別解説集様式2号：継続課題用)

## 多獲性魚類高度利用研究

(予算区分 委託 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】

カタクチイワシはその利用技術が伴わないために、魚価が安く、県内ではあまり重要な魚種となっていませんが、その利用技術を開発することで、漁業収入の増大、地場加工原料の確保に大きく貢献すると考えられます。

また、カタクチイワシのような小型で脆弱な魚種の加工技術は他の多獲性小型魚種(小銘柄サバなど)の高度利用にも応用が可能と考えられます。

本研究では独立行政法人水産研究センターの行うプロジェクト研究の一環として新しいすり身製造技術の開発を行っています。(東海大学との共同研究)

### 【これまでに得られた成果】

従来のように魚肉のみを採肉するのではなく、丸ごと処理したラウンドすり身を開発しました。丸ごと処理することで、低コストかつ歩留り良く採肉することが可能になりました。また、このすり身により試作された黒はんぺんは内臓由来の生臭さや苦味をほとんど感じない良好なものでした。今後は内臓に含まれる消化酵素による自己消化を抑制して弾力を高めることが課題となっています。



右：試作品 左：市販品

### 【期待される効果】

- ・新しい採肉技術によるすり身生産が行われれば、供給が不安定な外国産すり身に変わる原料として期待できます。
- ・現在、脂が多いため餌用となっているカタクチイワシを食用化することで付加価値の高い利用を図ることができるとともに資源を有効利用することができます。

### 【年次計画】

	平成18年度	平成19年度	平成20年度
素材評価(すり身特性)	←→		
採肉技術開発(ラウンド採肉)	←		→
製品開発		←→	

(作成 平成20年4月)