

新成長戦略研究「新たなウナギ産業の創出」 (大型ウナギ利用促進のための加工技術の開発)

(予算区分 新成長戦略研究 研究期間 平成 25～27 年度)

担当：水産技術研究所 開発加工科
隈部千鶴

【研究の背景とねらい】

近年におけるシラスウナギの不漁は養鰻業者、加工業者のみならず一般の消費者にも大きな影響をおよぼしています。本県では不漁への緊急的な対策として異種ウナギの導入を検討していますが、異種ウナギの原料特性に関する知見はほとんどありません。

そこで、異種ウナギの成分や加熱による特性を明らかにすることで、ニホンウナギで主流となっている白焼き・蒲焼き加工が異種ウナギにも適した加工方法であるのか検討するとともに、異種ウナギに、より適した加工方法を開発することを目的とします。また、限られた資源の有効利用を念頭に、大型ウナギの利用拡大を図ります。

【これまでに得られた成果】

(平成 25-26 年度の成果)

- ・ 脂質含量について調べたところ、ニホンウナギと比べてバイカラ種は皮に多く脂質を蓄積すると考えられました。
- ・ ニホンウナギとバイカラ種でコラーゲン含量に差はありませんでした。
- ・ ニホンウナギに比べバイカラ種は頭が大きいこと、開きにしたときの重量歩留りが悪いことがわかりました。
- ・ 加熱したときの皮の剥離率を比較したところ、バイカラ種は著しく高く、白焼きにすると不良品の発生率が高くなることが示唆されました。
- ・ 加熱したときの身の収縮率を比較したところ、バイカラ種は高い傾向にありました。もともと原魚の時点でニホンウナギよりも太く短い体型であることから、白焼きにするとさらに短くなり、ニホンウナギに大きく見劣りすると考えられました。
- ・ これらのことから、バイカラ種は白焼き・蒲焼き加工に適していないと考えられました。



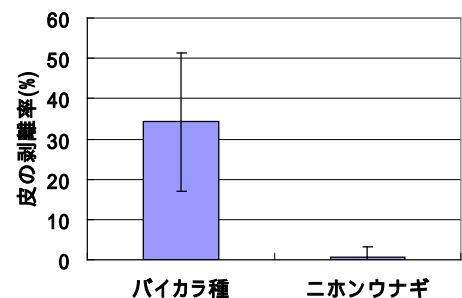
バイカラ種



ニホンウナギ



加熱により皮が剥がれて
しまった状態 (バイカラ種)



バイカラ種および
ニホンウナギの皮の剥離率

【期待される成果】

異種ウナギに適した加工方法を用いて新たなウナギのマーケットを作り出すことで、新たなウナギ産業を創出すると共に、ニホンウナギの資源管理に向けた取組みと合わせ、「静岡県産ウナギ」ブランドを維持していくことが可能となります。

【今後の計画】

白焼き・蒲焼き以外で異種ウナギにより適した加工方法を検討していきます。また、限られたウナギ資源を有効利用していくために、大型サイズに養成した異種ウナギの利用を図ります。

(作成 平成 27 年 4 月)