

海外まき網漁業で漁獲されるカツオ原魚を用いた加工品の高付加価値化

(予算区分 県単独 研究期間 2026～2028 年度)
担当：水産・海洋技術研究所 開発加工科 隈部千鶴

【研究の背景とねらい】

- ・静岡県における令和 5 年のかつお類の漁獲量は、本県の漁獲量の 42% を占める 6 万トンで、このうち焼津魚市場に水揚げされた海外まき網漁業における冷凍カツオの漁獲量は 5 万トンとなっています。これらの冷凍カツオは鰹節や刺身商材等に加工され、海外まき網漁業は水産加工業と共に本県の主要な水産業となっています。
- ・近年、人工知能を用いて加工用原魚となる冷凍カツオの見た目による品質判定技術の開発が進められていますが、選別された原魚を用いることで製品の付加価値が向上するか検証されていません。
- ・一方、生食用原魚となる P S カツオの生産比率が上昇しており、鰹節原魚である B カツオの不足が問題となっています。
- ・そのため、鰹節業界では P S カツオを活用した鰹節製造が検討されていますが、P S カツオはうま味成分であるイノシン酸の基となる A T P を多く保持している一方で、鰹節製造時に魚肉が褐変する「オレンジミート」の発生が問題となります。
- ・以上のことから、B カツオを品質別に選別し、その特長ごとに加工製品を作った場合に付加価値が向上するか検証するとともに、P S カツオを用いた鰹節製造におけるオレンジミート抑制条件を調べ、さらに、イノシン酸を多く含む鰹節製造の実現を目指します。

【期待される効果】

- ・品質別に選別したカツオを原魚とすることで製品の付加価値が向上します。
- ・P S カツオでの鰹節製造が可能となることで、鰹節原魚である B カツオの不足を補うだけでなく、イノシン酸を多く含むおいしい鰹節の製造が可能となります。

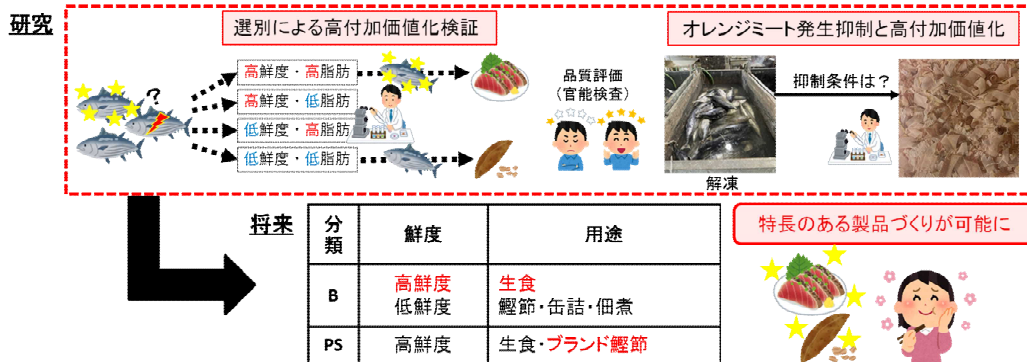


図 研究概要

【年次計画】

細目課題	2026年度	2027年度	2028年度	研究内容
1. 選別した原魚による鰹製品の高付加価値化の検証	○	○	○	品質別原魚を用いた鰹加工製品の評価 高付加価値化の検証
2. P S カツオを用いたおいしい鰹節製造条件の検証	○	○	○	オレンジミート抑制条件の検討 おいしい鰹節製造条件の検討

(作成 2026 年 4 月)