

低利用水産物の地域型食材開発研究

本県で水揚げされる水産物は、サイズが不揃いや小さいことなどで、一般に流通しない魚が多くあります。本研究では、これらや地元の特産物を用いて新たな加工品を開発し、資源の有効利用と地域産業の活性化に寄与しています。

低利用水産物の旨味や機能性成分、硬さなどの魚肉特性を明らかにし、これらの特徴を活かした加工品、あるいは特産農産物とのコラボレートにより美味しくなる加工品を検討し、地元で取り組みやすい加工方法を開発して商品化につなげます。

沿岸で大量漁獲される小型マアジを用いて、小田原市教育委員会と連携し、初の県産水産物の学校給食物資「鰯ハンバーグ」を開発し、地元蒲鉾加工会社が製造を行っています。これは水産庁の「ファストフィッシュ」商品として給食物資では初の認定です。また、西湘地域では特産の梅酢を用いて「うめ~いかっす」、「梅酢のしめ鯖」などが商品化されました。

開発した商品



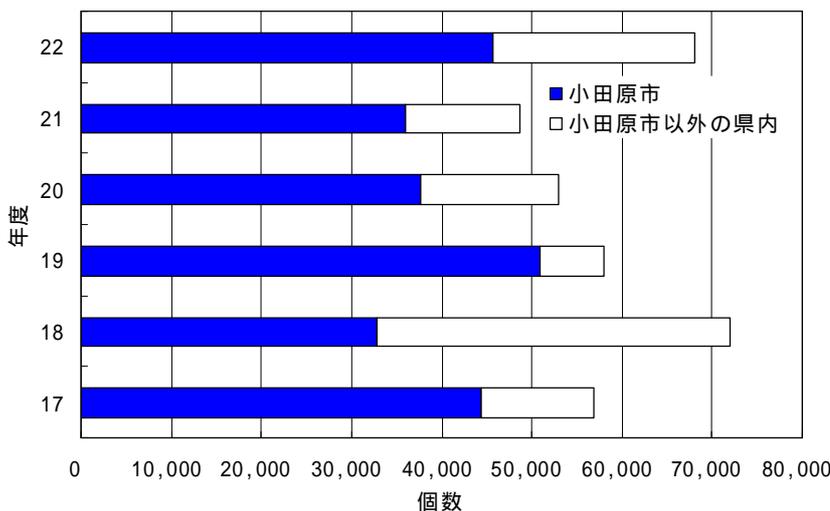
あじハンバーグ



うめ~いかっす



梅酢のしめ鯖



鰯ハンバーグの県内区び小田原区での年度別利用数

グラフに示すように、開発した鰯ハンバーグなどは、地元の小田原地区で3万~5万食が消費されています。現在は、三崎特産のまぐろ血合を用いた製品や、豊富に採れる海草類の機能性を活かし、生活習慣病等を抑制する食材を開発中です。これら研究により更なる水産資源の有効利用と地域産品開発の促進を図ります。