通し番号	４６１８

分類番号	24-92-31-01

平塚の地域産品としてソウダカツオを用いた七夕土産の開発

［要約］　平塚市で生産される低利用の水産物の一つにソウダカツオがある。今回、ソウダカツオを用いた常温保存可能な七夕土産の開発に向けて、塩蔵、乾燥、煮熟、粉末化などの加工処理を施し、更に湘南一本ネギの未利用部位との組合せを提案したところ、地元飲食店により、ご飯やうどんなどに合う「ふりかけ製品」が開発、販売されることとなった。また、脱血フィレ化で飲食店が利用の要望が出てきたことや、塩蔵乾燥品より「くん製品」が開発されることになり、地元の水産加工産業と連携した地域産品の開発を促進した。

神奈川県水産技術センター・企画資源部　　連絡先　046-882-2311

［背景・ねらい］

平塚市と平塚市漁協からの依頼により、市内で水揚げされる多獲性水産物の一つのソウダカツオを用いて、更に特産農作物（ネギ、小松菜、トマト、キュウリなど）と組合せたうえで、市内の企業や団体、飲食店で製造が可能な加工品を設計し、地域オリジナル土産としての「湘南ひらつか名産品」と地元産の七夕土産を開発することにより、地元の産業活性化を図った。

［成果の内容・特徴］

1　ソウダカツオを加工原料として、頭部と内臓を除去して冷却水中で脱血処理を行い冷凍フィレ化（図１）すると、飲食店で刺身や料理用にも使える素材として評価された（図２）。

2　常温保存な加工品を開発するため、ソウダカツオを塩蔵や煮熟、乾燥化や粉末化、燻製化などの簡易方法の組み合わせを提案し（図３）、湘南一本ネギの未利用部位と組合せて臭みの無い「ふりかけ」を試作したところ、試食会では魚のうま味が感じられる素材であるとの評価を得た（図４）。

3　市内の飲食店が、ソウダカツオの煮熟乾燥粉末と長ネギの青い部分の乾燥粉末を組み合わせ、麺類に合わせても美味しい常温保存可能な七夕土産のふりかけとして「うまっソウダふりかけ」が製造販売されることとなった（図５）。

4　他にもソウダカツオの塩干品が特に旨いと試食会での評価があったことから、市内の加工業者が「くん製品」として製品化が計画されている（図６）。

［成果の活用面・留意点］

1　ソウダカツオの利用方法の多様化で、加工業や飲食店での利用が促進される。

2　ソウダカツオ加工製造には、漁獲時に脱血フィレ化による原料化が必要であり、塩干業者による製造が検討されている。

3　年間を通じての利用のためには、大量漁獲時に大量処理できる体制が必要。

4　安定的な生産のため、野菜類の乾燥製品などの原料化を行う業者が必要。

［具体的データ］

図１　冷凍フィレのソウダカツオ

図２　試食会での冷凍ソウダの料理

図３　茹で干しソウダカツオ(1.5次加工品)

図４　試作された各種ふりかけ

図５　製品化が進んだ「ふりかけ」

図６　試作品の低温燻煙ソウダ

［資　料　名］　平成24年度「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」の委託事業実績報告書

［研究課題名］　ひらつか農林水産ブランド化支援研究

［研 究 期 間］　平成２３～２４年

［研究者担当名］　臼井一茂