

静岡県試験研究 10 大トピックス（ 水産技術研究所 1 ）

<p>タイトル</p>	<p>カツオ未利用部位の食品素材化に成功－「鰹かりんとう」などの新商品が誕生！</p>	<p>研究期間</p>	<p>平成 21～23 年度</p>
<p>研究所所属</p>	<p>水産技術研究所 カツオ丸ごと食用化プロジェクトスタッフ</p>	<p>補職名</p>	<p>上席研究員</p>
		<p>研究者名</p>	<p>平塚聖一</p>
		<p>問合せ先</p>	<p>054-627-1818</p>
<p>概要</p>	<p>【背景・ねらい】 静岡県はカツオ・マグロ加工業が盛んでかつお節や缶詰、タタキなどが数多く製造されているが、加工の際に排出される未利用部位は、カツオ 1 尾の 25% にも達している。このうち、刺身やタタキとして利用するために冷凍カツオを加工する際には削り粉が年間 2,000 トン以上も排出されている。これは鮮度低下が速くて食品素材化が困難なため、飼肥料向け材料となっている。そこで、本研究では削り粉から食品素材を得る技術を開発するとともに、その実用化を図ることを目的とした。</p> <p>【成果の内容・特徴】</p> <p>1. 冷凍カツオ・マグロの加工時に排出される削り粉からすり身を製造する実用化技術を開発した。本技術により、高い鮮度を維持したまま、削り粉に多く含まれている骨や皮などの夾雑物を除去した品質の良好なすり身を製造することが可能となった。</p> <p>2. 上記の結果から、焼津市内の加工企業に日産 400kg のすり身を製造できる実用ラインが整備された。</p> <p>3. すり身製造時に生じる洗浄水を循環型で利用する、環境に優しい製造方法を考案し（特願 2009-263641）、実験室レベルでその有効性を確認した。</p> <p>4. カツオすり身を原料にした新商品「鰹かりんとう」、「カツオにぎり」、「カツオ角煮」を開発し、民間企業が製造・販売を開始した。</p> <p>【成果の活用・留意点】</p> <p>1. 県内の水産加工業者、食品製造業者に対して、カツオ・マグロ加工副産物の利用技術及びそれを活用した商品開発への支援を積極的に行っていく。</p>		

様式 1



カツオロイン削り粉



(食品素材化)



カツオすり身



(新商品化)



カツオにぎり



鰹かりんとう



カツオ角煮