

静岡県試験研究 10 大トピックス ( 水産技術研究所 )

<p>タイトル</p>	<p>駿河湾の未利用深海魚を活用した新製品の開発</p>	<p>研究課題名 期間</p>	<p>・深海魚類資源の網羅的開拓 ・未利用魚の活用による新水産業創出 (H24. 4. 1~H27. 3. 31)</p>
<p>所属</p>	<p>水産技術研究所 開発加工科</p>	<p>補職名 研究者名 問合せ先</p>	<p>上席研究員 小泉鏡子 054-627-1818</p>
<p>研究概要</p>	<p><b>〔背景・ねらい〕</b> 日本一深い駿河湾では様々な深海魚が漁獲されますが、食卓にのぼる魚はごく限られています。水産技術研究所では、これまで食用されていなかった深海魚であるギンメダイの干物の商品化に成功しました。しかし、駿河湾には、まだ多くの深海魚が水産資源として眠っています。そこで、未利用魚の深海魚について有効利用に取り組んだ結果、以下のような新製品が誕生しました。</p> <p><b>〔成果の内容・特徴〕</b></p> <p>① オキアナゴを使用した鍋つゆ ～駿河湾の恵み 駿河ふかみつゆ～ オキアナゴの焼干しには、旨み成分であるイノシン酸がかつお節の 2 倍含まれていたことから、由比のサクラエビやシラス、焼津のかつお節と合わせた万能つゆを、静岡県産業振興財団主催の食品等開発研究会において、民間企業と共同で商品化しました。</p> <p>② 深海さめ節と深海さめ定食 脂の少ないヨロイザメとユメザメから日本初の深海さめ節*を試作しました。さめ節は、削ると上品な白い色をしており、料理のトッピングとしての利用に適していると考えられました。逆にオンデンザメは脂が多いため、煮付けやフライに適することがわかりました。そこで、小川港魚河岸食堂でオンデンザメ定食を限定販売したところ、大変好評でした。 *節：だしを取る魚の身を乾燥させた水産加工品でかつお節の他にさば節、いわし節などがある。脂の少ない魚が原料に適している。</p> <p>③ センハダカエキス**を使った深海魚だし製品 水産技術研究所が開発した新たなエキス製造法（脂のある魚や小型の魚から効率的に良質なエキスを抽出する方法）により抽出したセンハダカエキスを使ったラーメンスープ、鍋つゆを試作しました。現在、商品化に向けた取組みを進めています。 **エキス：魚や肉に含まれている旨みや風味成分を抽出したもの</p> <p><b>〔成果の活用・留意点〕</b> 未利用魚の多くは、漁獲から流通までのシステムや安定供給のための体制が確立していないので、駿河湾の深海の幸を地域オリジナル商品として発信していくための環境を早急に整える必要があります。</p>		

様式2

〔具体的データ・写真〕



駿河湾の恵み ～駿河ふかみつゆ～



深海サメ節



オンデンザメ定食



深海魚だしラーメンスープ



深海魚だし鍋つゆ