

低・未利用魚を利用した新たな加工品

— 南予の地魚加工品開発事業（H22-23） —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 技術支援室長 平岡芳信

八幡浜地域は、漁船漁業が盛んでありますが、魚価の低迷により、漁家経営は厳しい状況にあります。

そこで、底引き等で漁獲される規格外で低価格な地魚や、未利用魚を利用した新規加工品を開発しました。

1. 地魚利用研究会

マーケットインの視点にあった加工品分科会や、練り製品分科会等を基にした試作品の試食や意見交換を行いました。

2. 魚の加工適性（試作品の開発）

1) 小タチウオの利用

圧縮成型器で、骨まで食べれるタチウオ煎餅を試作しました。

Caが1.7g/100g含まれています。



2) 小イカの利用

ドラムドライヤで小イカの削り節風珍味を試作しました。

タウリンが2.6g/100g含まれています。



湯中押し出し法

3) 小グチの利用

なめらかで、ゆで伸びしない魚うどんとその冷凍貯蔵方法を開発しました。

また、小グチの珍味蒲鉾を試作しました。

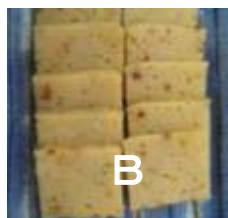
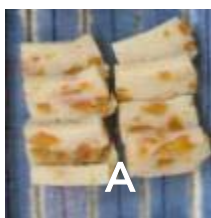
オレンジピールを添加した“おやつ蒲鉾（A）”

イタリアンラー油を添加した“おつまみ蒲鉾（B）”

乾燥青のりを添加した“惣菜蒲鉾（C）”

ハモの骨と乾燥抹茶粉を添加した“ソフト蒲鉾（D）”

乾燥青のりを添加した“おかき蒲鉾（E）”



タチウオ煎餅やイカの削り節風珍味、グチの珍味蒲鉾は、現在、実用化に向けて技術支援中です。魚うどんは、学校給食や介護食への利用を目指しています。