

『圧焼きじゃこ天』の試作開発

— 産学官連携による新たな地域特産品の試作開発（H28） —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター センター長 大野 一仁
食品産業技術センター 研究員 納田 健次

「じゃこ天」は、愛媛県近海で獲れるホタルジャコ等の小魚を、皮や骨ごとすり潰して製造する“揚げ蒲鉾”で、本県特産の練り製品です。「じゃこ天」は、通常、冷蔵流通されているため、長期間の保存は困難であることから、軽量で、食べやすく、保存性を有する地域特産加工品に加工する技術の開発と、商品のネーミングや、パッケージデザイン等について産学官連携で取り組み、『圧焼きじゃこ天』の商品化に成功しました。

産学官連携体制

学生参加



愛媛大学農学部

ネーミング
パッケージデザイン

(株)オカベ

柑橘等機能性素材の利用

加工技術の開発



「じゃこ天」

温州ミカン果皮

食品産業技術
センター



成分分析

高温高圧プレス

ミカン風味の
“パリッ”とした新食感

完成



『圧焼きじゃこ天』
(株)オカベから発売中



『圧焼きじゃこ天』プレス発表

本研究は、愛媛大学、(株)オカベとの共同研究（H28）により実施しました。