

～未低利用魚を活用したカマボコ新商品の開発・普及～
長崎県未利用魚活用促進協議会（長崎県長崎市）

背景・課題

近年蒲鉾製造業者は原料となる冷凍すり身の高騰等の理由から、新たなすり身の確保が課題となっており、低利用魚の有効利用に着目している。

しかし、未低利用魚をすり身に加工し、すり身原料を安定的に確保するには、漁業者組織との綿密な関係を構築するとともに、消費者ニーズに対応した商品開発が必要である。

取組のポイント

漁業者組織、冷凍すり身加工組合、かまぼこ業者で協議会を構成。コノシロ、イスズミなどの未低利用魚の集荷、これらを用いた、冷凍すり身の試作及び新商品の開発、無リン減塩蒲鉾の商品化、PRを行った。

- ・各構成員の取組みの報告等を行い連携体制を構築。
- ・展示商談会に出展し商談を実施。
- ・産地から未低利用魚の運送、保管および加工を実施。
- ・安心・安全な新商品開発のため、分光光度計等を導入。
- ・開発した新商品の栄養成分を分析。

取組の成果

- ・未低利用魚を原料としたすり身製造量は、目標に対して約95%の達成率で着地だったものの、新商品としてアジボールやあじ天、シイラバーグ等を開発。
- ・商談会への出展により、商社や卸売業者等との商談を実施。
- ・未低利用魚によるカマボコ新商品について、県外学校給食会へ提供。高い評価を得る。
- ・コラーゲンペプチド入りカマボコを開発、生協との商談を継続実施。

プロジェクトフロー

長崎県

蒲鉾原料のすり身が不足
未低利用魚の水揚げが
多く漁業経営が不安定

- ・地元漁業協同組合
- ・長崎県内漁業者
- ・蒲鉾製造業者

未低利用魚の有効活用

**長崎県未低利用魚
活用促進協議会**

蒲鉾製造業者へ
安定的に冷凍すり身を
供給するのが難しい

構成員間の情報共有
消費者ニーズ等の調査
未低利用魚を用いた
新商品開発

(消費者)

栄養価が高く安心安全な
食品を食べたい

蒲鉾製造業者に原料供給
学校給食等へ納品

新商品開発
商談会等に出展し、
販売機会増加

展示会出展



開発商品【あじ天】



**開発商品
【シイラバーグ】**



パワポ作成年月
(令和2年3月現在)