

～未利用魚、低利用魚を原料としたすり身の試験製造・サンプル提供～
長崎蒲鉾水産加工業協同組合（長崎県長崎市）

目詰まりの現状

九州地区において磯焼けの原因として対策に苦慮しているイスズミ、アイゴはほとんど利用されていない。
 またコノシロ、シイラは比較的水揚げはあるものの、骨の多さやイメージの悪さから安価で取引されている。
 チビキも不定期に水揚げはあるが、安価でほとんど利用されていない。

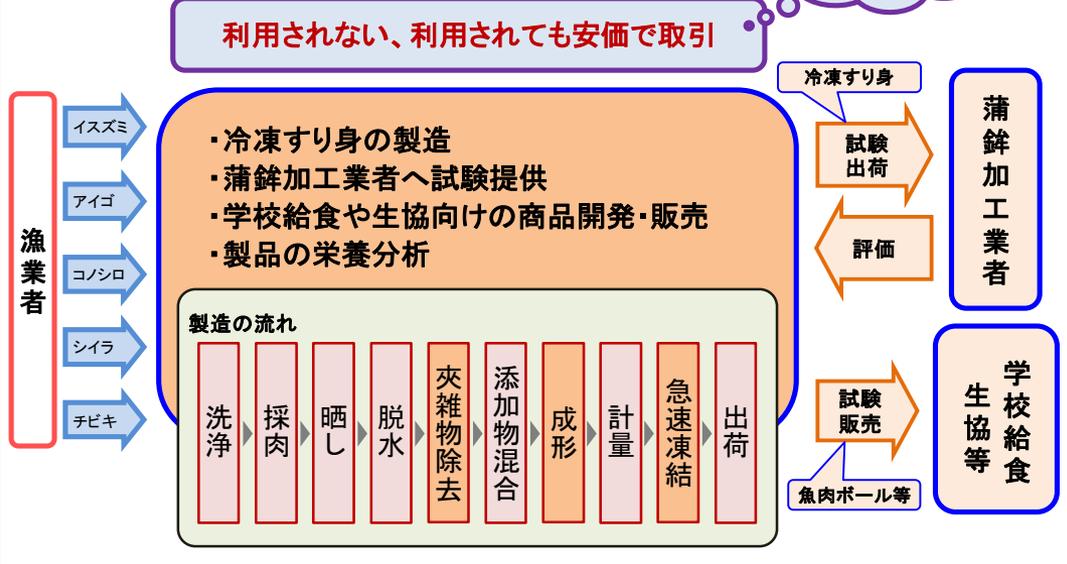
プロジェクトの概要

- ・未利用魚や安価な魚を原料に、夾雑物除去用採肉機を導入して骨等を取り除いた冷凍すり身を製造する。
- ・希望する蒲鉾加工業者に冷凍すり身を試験提供し、評価を得て今後の可能性を検証する。
- ・当組合では、球天型成機等を用いたすり身製品の開発を行い、学校給食や生協等への試験販売を行う。
- ・学校給食や生協等へ対応するため、公的機関にて製品の栄養分析を行う。

取組による成果

- ・平成26年度はコノシロ約9トンの試作品の製造を行い、県内2社、他加工業者に試験販売。
- ・シイラのすり身は富山県の練り製品業者に試作品を提供し、揚げ物原料に適するとの評価。
- ・イスズミのすり身は懸念された魚臭もなく、福岡県の蒲鉾業者へ試作品を提供。
- ・チビキすり身は加工業者や大手練り製品業者へ販売予定。
- ・関係者は未利用魚の取り扱いが増加したと評価。

プロジェクトフロー



夾雑物除去用採肉機



球天型成機



魚肉ボール



急速凍結機



(平成26年12月現在)