

電子レンジ調理対応パウチ袋を用いた新商品開発

(チャレンジ！元気な水産業創出支援事業)

南薩地域振興局林務水産課

【背景・目的】

南薩地区における漁村加工の推進に役立てるため、省エネ・省力化や販売の効率化など新たな経営改善にチャレンジする漁業者の自主的活動を支援することを目的とした「チャレンジ！元気な水産業創出支援事業」(県1/2)を活用した地区グループによる新たな水産加工品開発を支援する。

【普及の内容・特徴】

南薩地区漁業士会による電子レンジ調理対応パウチ袋を用いた新商品開発を支援し、地域で漁獲される小型のケンサキイカを原料にした「レンジでポン 小イカの煮付け」の開発に協力した。

パウチ袋は、株式会社メイワパックス社の「レンジでポンシリーズ」を用い、レシピを元に枕崎市内民間水産加工場で試験的に製造し、イベント等で試験販売を行うとともに、評価のため県水産物品評会へ出品した。

【成果・活用】

電子レンジ調理対応パウチ袋は、電子レンジ調理中に袋内圧力が一定以上に上昇すると開口部が開くものや、一定圧力を維持するものなど用途によって様々な種類が販売されている。今回は煮物ということ意識し、これらの中からパウチ袋を選択した。

得られた製品は、冷凍保存が必要であるが、鍋等の調理器具を用いず電子レンジ(500W 4~5分)で短時間で調理可能なものとなり、「魚離れ」の原因として挙げられている消費者の多くが魚介料理を調理して食べることが面倒と感じている事への対策となったと考えられた。

また、同製品は、かごしまお魚まつり「シーサイドピクニック」(11月17日/鹿児島市)、いぶすき産業まつり(12月7日/指宿市)、おいどん市場(随時/鹿児島市)において試験的な販売が行われ、鹿児島県水産物品評会(10月10日)において県知事賞を受賞した。

(工 程)

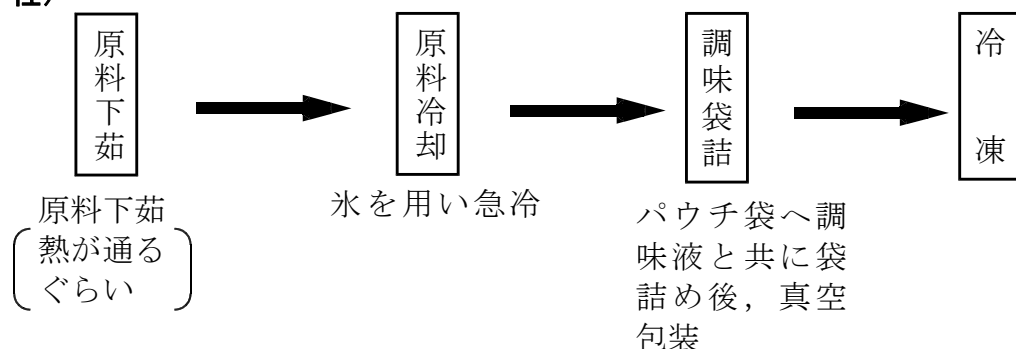




写真1
電子レンジ調理対応パウチ袋



写真2
民間水産加工場での試験製造



写真3
電子レンジ調理中



写真4
調理後



写真5
試験的な販売（おいどん市場）



写真6
鹿児島県水産物品評会 県知事賞