

コノシロの加工品を試作しました！

令和4年8月31日 水産技術開発センター

先日、黒之浜の漁業者が定置網でまとまって漁獲されることのあるコノシロの高付加価値化を目指し、加工技術研修に来られました。水産食品部でこれまでに培った技術を応用し、せんべいや燻製の加工指導を行いました。また、R3年に導入した真空フライヤーを用いてスティック状のスナックも試作しました。通常の揚げ物よりも低温で時間をかけて揚げることで、水分が抜け、サクサクとした食感で小骨も気にならないおいしいものに仕上がりました。今回の研修が、今後の製品開発のヒントとなれば幸いです。



せんべい試作の様子



コノシロのせんべい



真空フライヤー



コノシロスティック状のスナック