

平成20年度低利用資源活用事業報告書

未利用資源を活用したウインナーづくり

大隅地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

養殖カンパチが加工される際に産出される中落ちは、一部が加工用に利用されるのみで、その大部分が飼料用として利用されてきたが、中落ちの有効活用による付加価値向上により、漁家経営の安定を図るとともに、漁協女性部を中心にした加工・販売体制を構築することにより、雇用創出と地域活性化を図る。

【普及の内容・特徴】

- (1) これまで、鹿屋市漁協女性部を中心に、漁協職員と連携して、県水産技術開発センターの指導の下、中落ちを利用した魚肉ウインナーの試作など、研修会を実施してきた。
- (2) 今回、農業サイドとも連携して、県農業大学校において、ウインナー製造法について研修を受けるとともに、試作品を製造した。試作品の製造にあたっては、基本的に畜肉によるウインナー製造法を用い、カンパチ魚肉にも応用可能かの検討を行った。
- (3) 普及指導員は、衛生管理指導や農業大学校等との連絡調整等について支援を行った。

【成果・活用】

(1) 製造方法

加工工程	内 容	使用機器
原料肉＋塩＋リン酸塩	食塩，リン酸塩を加え，粘りを出す	ミンチ
材料混合 (乾燥卵白・調味料・ 香辛料)	中落ちに調味料等を混ぜる。 温度が上がりすぎないように常に温度 を管理しながら，適宜氷水を加える。	サイレントカッター
充 填	人工ケーシングに詰める	スタッパー
加 熱	ボイル 80℃ 45分	ボイルタンク
冷却・乾燥・燻煙	あら熱を取るため鉄棒につるす。	燻煙機
包 装		真空包装機
殺 菌	80～90℃×15分	ボイルタンク

(2) 成果・活用及び今後の課題

研修の結果、畜肉ウインナーの製造法と基本的に同じで、畜肉製造時におけるノウハウは、カンパチウインナー製造時においても十分応用が可能であることが確認された。また、試作の結果、これまで漁協女性部が試作していたものと比べ、外観等について大差はなかったが、今回は、材料混合・練り込み時において温度管理を徹底したため、ウインナー独特の歯ごたえが得られ、商品化の可能性が高くなった。

今後は、製造方法を確認し、経営改善促進グループの結成も視野に入れながら、加工・流通・販売体制づくりを指導することとしたい。



調味料の計量



材料混合（サイレントカッター）



充填（スタッパー）



加熱（80℃、45分）



冷却・燻煙（燻煙機）



出来上がり



座学講習



鹿屋市漁協女性部