

かごしまの水産物付加価値創出研究事業

保聖子，前野幸二，鶴田和弘

【目的】

本県水産業界の現状は，漁業生産者は燃料高騰等経費がかさむ一方で，魚価は低迷を続けており非常に厳しい経営を強いられている。また，水産加工業界においても経費の高騰，世界的魚食ブームを背景とした原料薄・原料高により経営は年々厳しくなっている。このような状況下にある漁業生産者や水産加工業者のニーズに応えるために双方と連携を取りながら県産魚の付加価値向上のための品質向上試験や加工品開発並びに特産品開発支援を行い本県水産業界の発展に寄与する。

(1)低・未利用資源の付加価値向上対策研究

漁獲物の付加価値向上を目的とし，加工品の試作並びに漁村加工に対する技術指導を行った。また，水産加工利用棟における技術指導は表1に現地研修も含めた研修会の開催を表2に示す。

表1 年間技術指導受け入れ件数

年月	団体数	人数
22.4	8	20
5	7	21
6	12	19
7	9	39
8	1	2
9	6	10
10	18	30
11	7	9
12	1	15
1	0	0
2	3	23
3	4	4
計	85	197

表2 現地研修及び研修会

加工・品質研修内容
サメ利用加工研修
水産加工研修(座学講習)
魚醤油加工研修
一般生菌数分析研修
ヒスタミン分析研修
鮮度分析研修
エビ殻有効利用研修
雑魚スリ身加工研修

また，下記の高脂かつおのため，節としての評価が低いかつおを用いた新たな加工品開発を行い色及び食感に関して評価を行い，地元鯉節業界に対し技術移転を行った。

(1) - 1 高脂質鯉なまり節調味加工品の開発

【目的】

脂質含有量の高い鯉は削り時に粉状になるとして高級かつお節には不向きといわれている。そこで，高脂質含量の鯉の有効利用を図ることを目的に原料に新たな加工品開発を行った。

【材料及び方法】

材料：山川水産加工業協同組合所属の鯉節製造メーカーから提供されたなまり節（亀節）

ほぐし：表皮と小骨を除去し，身をほぐしてフレークとした。

調味：得られたフレークに対し4～5%量の食塩と同量の地酒を加えた後，冷蔵庫内で調味料を浸透させた後，オリーブオイル，グレープシードオイル，ベジフルーツオイル，黒酢をそれぞれ加えたものを試作した。また，オリーブオイル特有の臭いを考慮し，一部バジルを添加した。

調味後の試作品

A1:ベジフルーツオイルを30%添加し攪拌

B1:オリーブバージンオイルを 30%し攪拌

B2:オリーブバージンオイルを 30%添加しバジルを適宜加え攪拌

C1:グレープシードオイルを 30%添加し攪拌

D1:黒酢を適量添加し攪拌

評価

色：試作品 B1，B2 はオイルの影響により肉色が暗緑色に変化した。一方それ以外の試作品ではなまり節特有のピンク色が鮮やかに保持されていた。

食感：使用したオイルの粘度により異なり，オリーブ，ベジフルーツ，グレープシード，黒酢の順に口当たりが軽くなった。

【結果及び考察】

試食評価が高かったのはグレープシードオイルであった。当該試作品のように，従来の伝統食品である鰹なまり節を食べやすい形態に加工することで，「手軽さ・食べやすさ」といった現代社会のニーズにあった商品形態の提案になった

(2) 鹿児島県水産加工連絡協議会の運営

11月11日に総会並びに研修会を開催し，かごしま産業支援センター浜田邦三氏並びに(有)ウィンキューブインターナショナル田所代表取締役を招いて，それぞれ「知って得する中小企業応援センター事業」「新たな視点からの販売戦略」の内容で基調講演を行って頂き，本件水産加工業の健全な発展に資した。