

## 水産物の高付加価値化のための水産加工業に関する実証研究

福島県水産加工業の販路の拡大や、生産技術基盤の再建・強化のため、水産物の付加価値向上を目的に、地域の代表魚種であるヒラメや低・未利用資源であるカナガシラやアカモクの有効利用を可能とする先端的な加工処理・生産流通に関する技術を開発することで、福島県の水産業の復興を支援します。

### カナガシラ等を原料とする すり身製造技術開発

カナガシラを用いた冷凍すり身や落とし身製造技術ならびにかまぼこ等の練り製品の製造技術を確立



カナガシラ



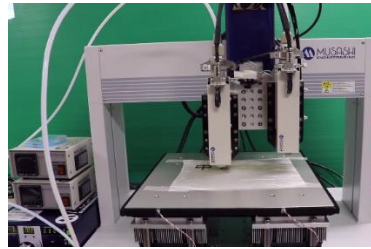
採肉機



カナガシラのかまぼこ

### 3Dフードプリント技術を用いた 新規食品製造技術開発

3Dフードプリンターによる魚肉すり身を原料とした食品製造技術開発



3Dフードプリンター



魚肉すり身の造形

### 無さらしすり身様素材化技術開発

高鮮度魚肉が有するゲル形成性を利用した無さらしすり身様素材化技術を確立し、地魚の美味しさを活かした製品開発



高鮮度の低未利用魚



無さらしすり身様素材化



地魚の美味しさを活かした製品

### アカモクを用いた食品開発

アカモク素材を用いて六次産業化が図れる製品を開発



乾燥アカモク



粉体化アカモク



汁物



揚げ物や煮物

■ 研究代表機関：国立研究開発法人水産研究・教育機構

■ 共同研究機関：福島県漁業協同組合連合会、いわき市漁業協同組合、相馬双葉漁業協同組合、相馬市磯部地区水産物流通加工業協同組合、ミツイワ株式会社、福島県水産海洋研究センター、福島県水産資源研究所

お問い合わせ先：水産研究・教育機構水産大学校 ■ 住所：〒759-6595 山口県下関市永田本町2-7-1

■ 電話：083-286-5111 ■ E-mail：toshima@fish-u.ac.jp (前田俊道)

## 水産物の高付加価値化のための水産加工業に関する実証研究

福島県水産加工業の販路の拡大や、生産技術基盤の再建・強化のため、水産物の付加価値向上を目的に、地域の代表魚種であるヒラメや低・未利用資源であるカナガシラやアカモクの有効利用を可能とする先端的な加工処理・生産流通に関する技術を開発することで、福島県の水産業の復興を支援します。

### アルコールブライン凍結による 高鮮度切り身製造技術開発

地先のヒラメから、フィレーマシンとアルコールブライン凍結技術を用いて、高品質な冷凍切り身を製造する技術を開発



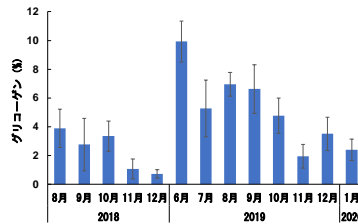
フィレーマシン



アルコールブライン  
凍結

### 原料特性を活かした加工品製造 技術と食品開発

地先のホッキガイやカスベの原料特性を把握し、常温で流通できるレトルトパウチ食品等を開発



成分の季節変化から  
美味しい時期を決定



ほっき飯の素レ  
トルト製品

### ICTを活用した福島の「浜」の最新情報活用：ふくしま魚っち本舗

水産物の情報を必要としている人に気軽に情報をお届けするシステムです。安心安全に関する情報や漁港に関する情報のみではなく、動画コンテンツを充実させて、ついつい毎日確認したくなる福島の水産の“いま”を発信しています。



ふくしまのお魚情報もりだくさん！  
「ふくしま魚っち本舗」



■ 研究代表機関：国立研究開発法人水産研究・教育機構

■ 共同研究機関：福島県漁業協同組合連合会、いわき市漁業協同組合、相馬双葉漁業協同組合、相馬市磯部地区水産物流通加工業協同組合、ミツイワ株式会社、福島県水産海洋研究センター、福島県水産資源研究所

お問い合わせ先：水産研究・教育機構水産大学校 ■ 住所：〒759-6595 山口県下関市永田本町2-7-1

■ 電話：083-286-5111 ■ E-mail: toshima@fish-u.ac.jp (前田俊道)



# ICTを活用した福島「浜」の最新情報活用

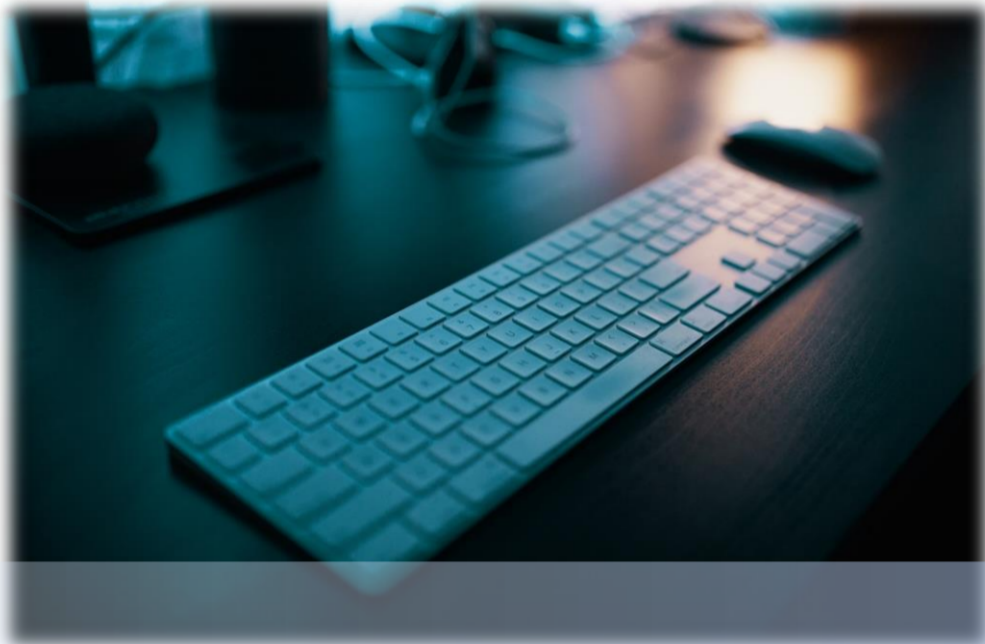
## ICTとは？

### 福島のお魚情報を手軽に入手できる技術

スマートフォンが普及し、ICTに触れる機会が増えています。その中で、「福島のお魚」に関する情報も数多く掲載されていますが欲しい情報を見つけることが非常に困難になっています。本事業の取り組みの1つとして、誰でも気軽に福島「浜」情報を入力出来るシステムを構築します。



## いまの福島「浜」の情報発信



知りたい「浜」の情報を検索



色々なサイトを見ないと分からない



必要な情報が簡単に手に入らず  
興味を失ってしまう

## 本事業での活用の目的

【分かりやすい、見やすい、面白いサイトで最新情報を発信】

「浜」に水揚げされる魚の情報を的確に発信

その他、福島のお魚にまつわる様々な情報を随時掲載

「浜」で水揚げされる魚やその魚を使った加工品がどこで手に入るのかを掲載

安心・安全情報を目的に合わせて分かりやすく

最新のテクノロジーによる鮮度・脂質計測データを新しい流通情報ビッグデータとして新しい水産業を構築

### ふくしま魚っち本舗（アプリ形式）



水産物の情報を必要としている人に気軽に情報をお届けするシステムです。安心安全に関する情報や漁港に関する情報のみではなく動画コンテンツを充実させて、つつい毎日確認したくなる福島の水産の「いま」を発信しております。

子どもから、水産業のプロまで福島「浜」の「いま」が手のひらですぐに分かる



# ふくしまの水産情報の決定版!!

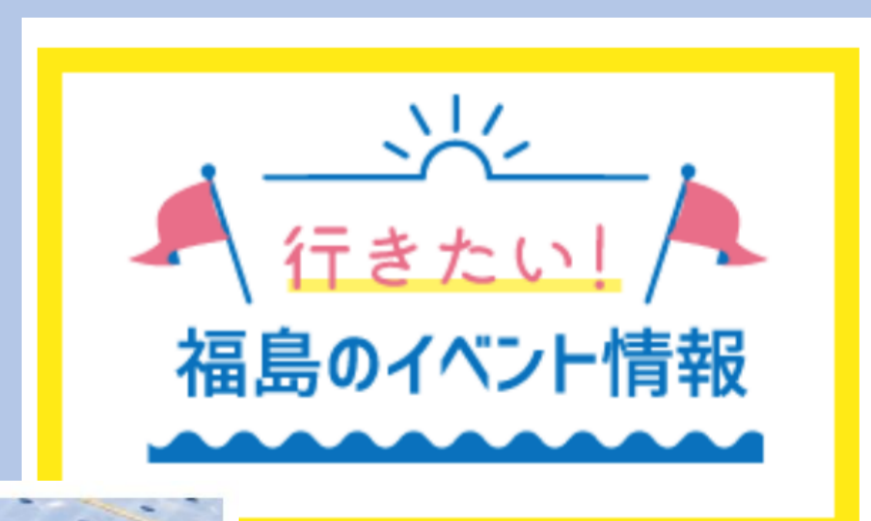
# ふくしま 魚っち本舗

Apple iPhone

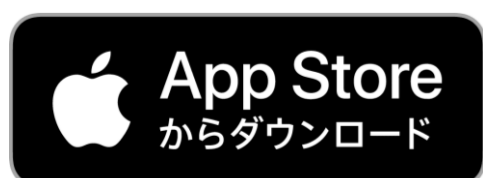
android



## わくわくの動画コンテンツ!!



## おさかなに関する 情報たっぷり!!



## 今すぐダウンロード!!



農林水産省 令和2年度食料生産地再生のための先端技術展開事業  
水産物の高付加価値化研究コンソーシアム