

コラッセふくしま多目的ホール 令和2年12月11日(金)10:35～11:00

「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」
研究成果発表会

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

(研究期間:平成30年度～令和2年度)



水産物の高付加価値化研究コンソーシアム

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

【背景】

来年4月からの**通常操業**の開始に向けて、福島県産水産物を利用した**水産加工品**を開発、流通、普及して、品質と安全性をアピールする必要がある。

【目的】

福島県の代表魚種の**ヒラメ**、**ホッキガイ**、低・未利用資源の**カナガシラ**、**アカモク**の有効利用を可能とする先端的な加工・生産・流通に関する技術を開発し、水産物の**付加価値向上**を図る。

【実証地区】

いわき市(福島県漁業協同組合連合会、いわき市漁業協同組合)
相馬市磯部地区(相馬双葉漁業協同組合)

カナガシラ(金頭)



- 底びき網やさし網で漁獲、積極的漁獲ではなく、いわゆる混獲魚
- 頭部が硬いので捌きにくい
- R1年の福島県での価格は、平均50円/kg
- R1年の福島県の水揚げは 33トン(H22の67%)
- 「金頭」と縁起物である

➡ 付加価値化を図る



メヒカリに続け！ 3

1. カナガシラからの落とし身・すり身・無さらしすり身様素材製造技術



福島県産のカナガシラ



冷凍落とし身



つみれ等



冷凍すり身



かまぼこ等



無さらしすり身様素材製造技術

魚肉を水で洗浄する「さらし」工程を実施していないので、従来のすり身と比較して魚の旨味成分が豊富



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

1. カナガシラからの落とし身・すり身・無さらしすり様素材 製造技術：応用例



福島県の企業が製造した生
姜すり身スープ



夏祭りで、福島県の水産加工業者が一般
消費に提供したつみれ汁



惣菜屋が製造したカナガシラ落
し身を原料として製造した生ふり
かけ製品

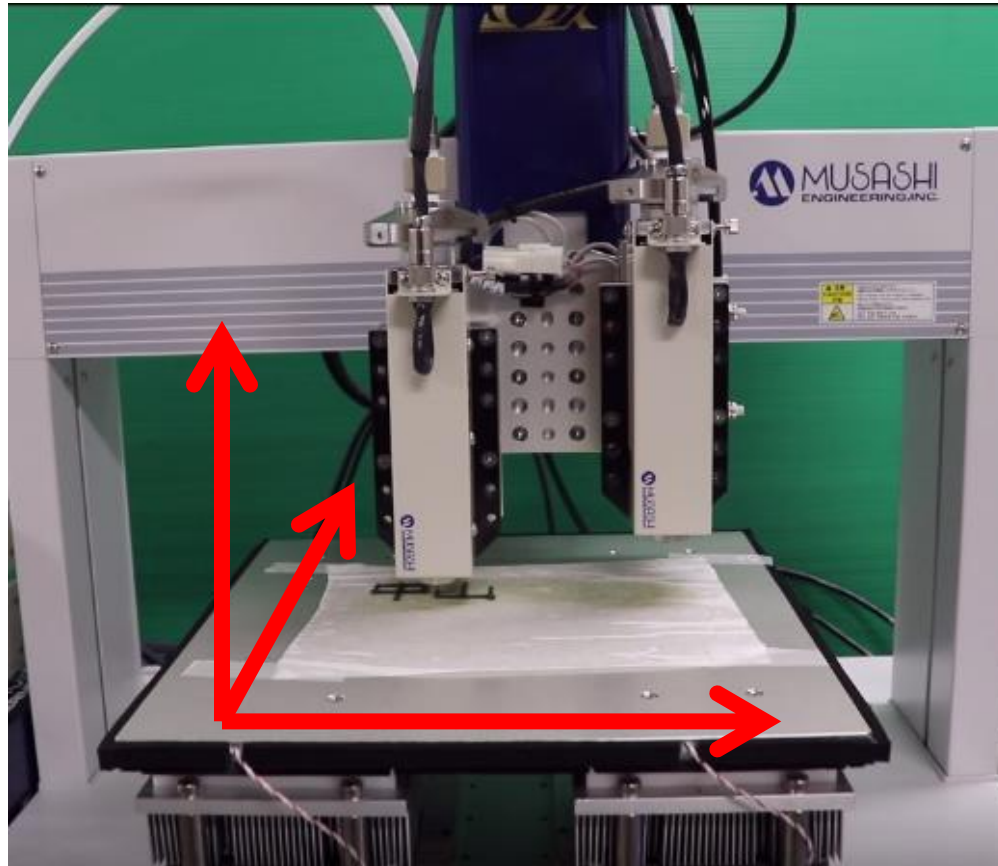


イタリア料理店が製造したカナガシラ
を使った揚げ物料理2品

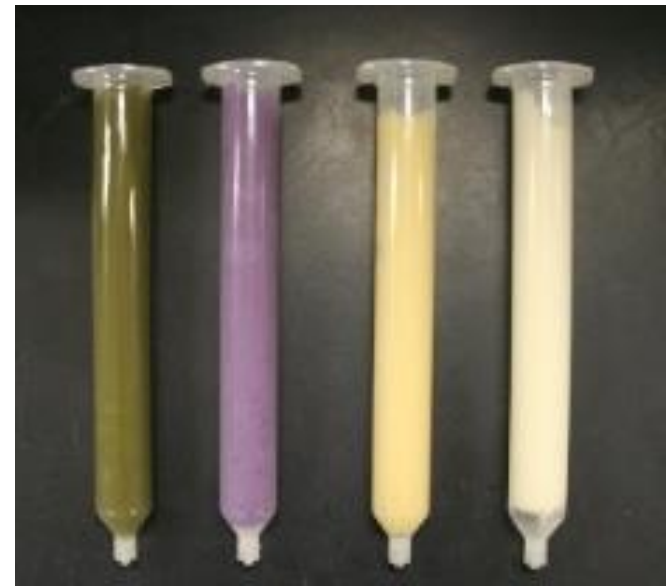
2. カナガシラ魚肉ペーストを原料とした3Dフードプリント技術による新規食品開発

フードカートリッジの要件

- 一定の量で吐出(安定性)
- 積層できる(結着性)
- バリエーション(多様性)
- 安全性
- 保存性



3Dフードプリンター(武蔵エンジニアリング社製)



ホウレンソウ、ムラサキイモ、ニンジン、ヤマイモ粉体を加えた魚肉ペーストのフードカートリッジ

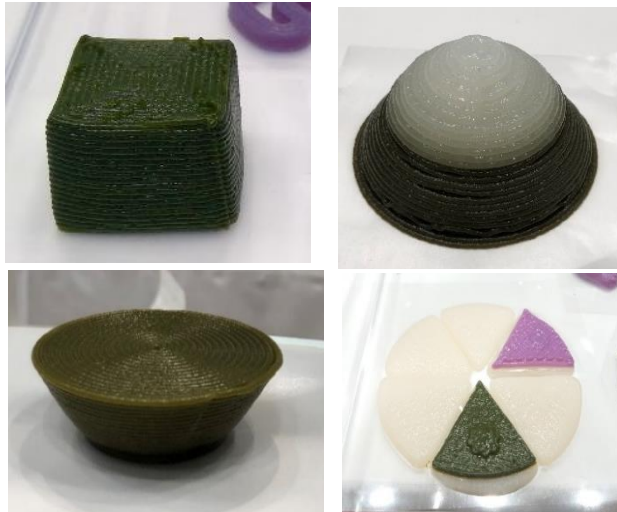
2. カナガシラ魚肉ペーストを原料とした3Dフードプリント技術による新規食品開発：消費者の視覚に訴える造形



吐出と積層



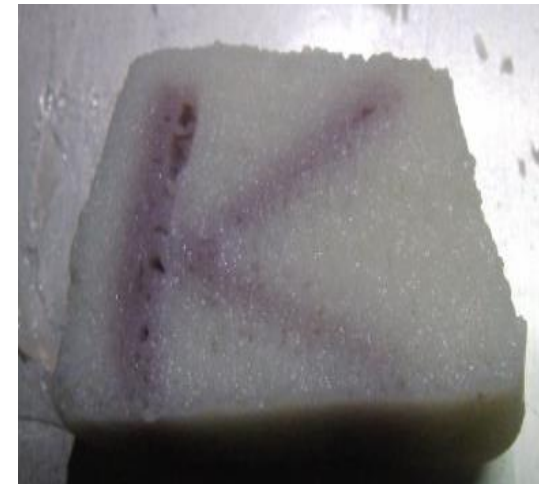
視覚に訴える造形



様々な立体の造形



あん状の造形



繊維状(切り出し蒲鉾様)

3. 福島県産アカモクを用いた食品開発

福島県では、これまで全く採集されていなかった福島県産のアカモクを原料として、アカモクの凍結品や乾燥粉体を試作し、これら試作品を原料とした料理を開発



アカモク

- ・ 他県では人気が高い
- ・ 福島県では未利用であった
- ・ 漁協による採集・凍結・加工

凍結品



茹で、刻み処理済み

乾燥粉体



料理(レシピ)



汁物 揚物や煮物



アカモク丼



麺

調味料
(出汁粉)



お菓子

4. 福島県産のホッキガイを原料とした レトルト食品の開発

福島県産のホッキガイについて、美味しさの季節変化を化学分析して、美味しい時期の原料を使った「ほっき飯の素」のレトルト食品を開発

「ほっき飯の素」をご飯に混ぜて炊くだけで、福島県の家料理のほっき飯を味わうことができる。

福島県産の
ホッキガイ

R1年: 337円/kg
147トン(H22年の23%)

常温流通できる
レトルト食品

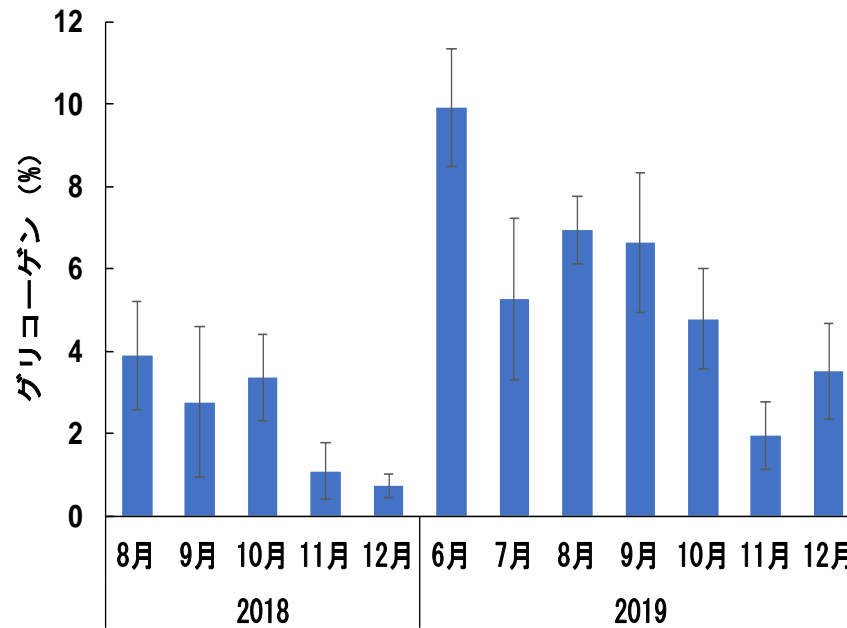


“美味しさ”の分析

ほっき飯の素

4. 福島県産のホッキガイを原料とした レトルト食品の開発

ホッキガイの呈味成分等季節変化の把握
味覚センサ分析で味の見える化



ホッキガイの足のグリコーゲン含量
の季節変化

5. アルコールブライン凍結によるヒラメの高鮮度切り身製造技術



活魚ヒラメの競り
(相馬原釜地方卸売市場)

- 福島県の代表的な魚種の一つ
- 常磐ものとして人気が高い
- 高鮮度(活魚)で取引される
- R1年の福島県での価格は、968円/kg
- R1年の福島県の水揚げは 541トン (H22年の70%)

➡ 生食できる凍結切身を生産して賞味期限の延長を図る。

5. アルコールブライン凍結によるヒラメの高鮮度切り身製造技術

福島県産の活ヒラメから、フィレーマシンでフィレーにして、剥皮後、アルコールブライン凍結装置で急速凍結することで、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



剥皮装置(上)
剥皮後フィレー(下)

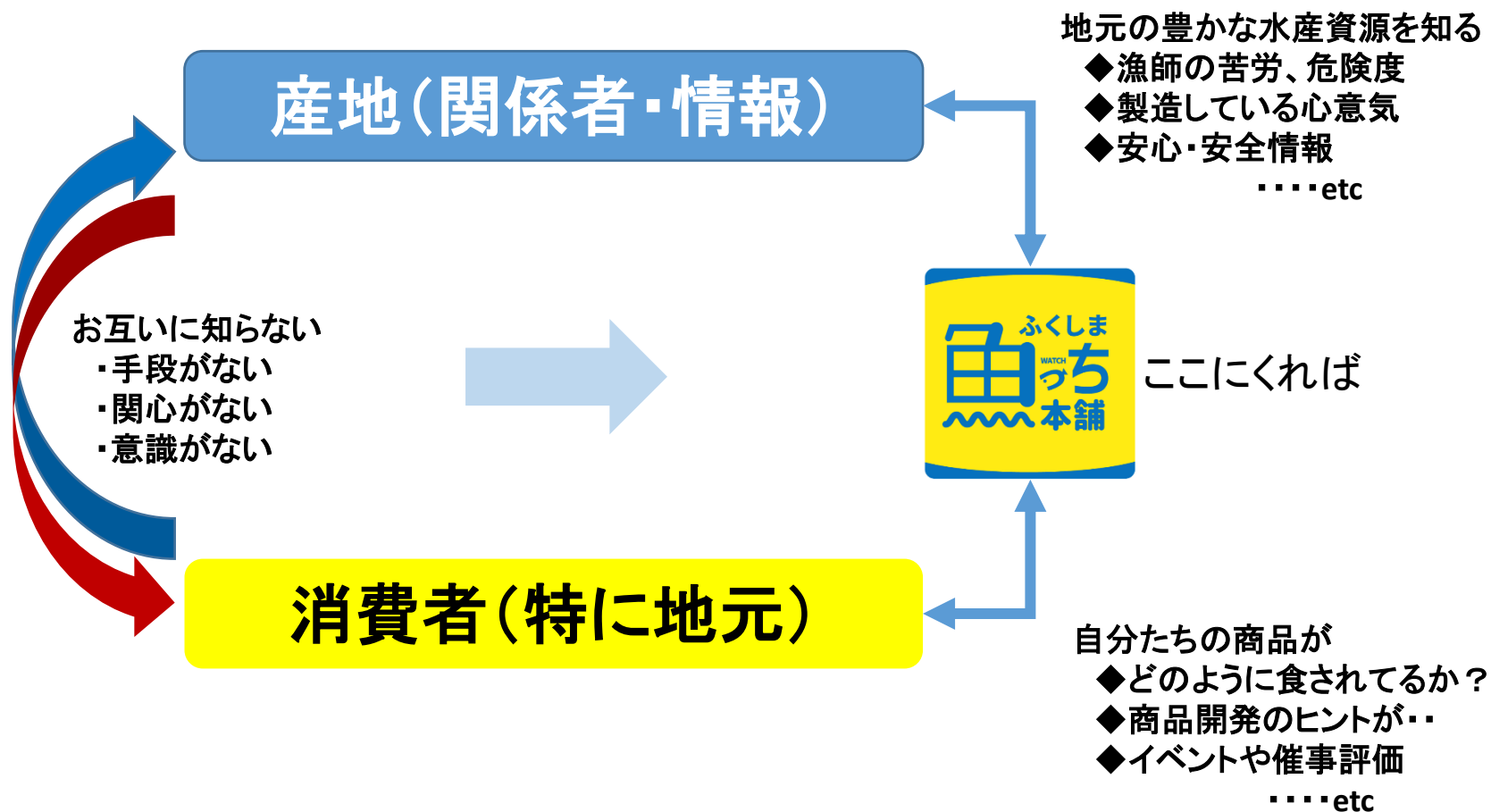


アルコールブライン
凍結装置

1. ICTについて

【ふくしま魚っち本舗 (情報系統図)】

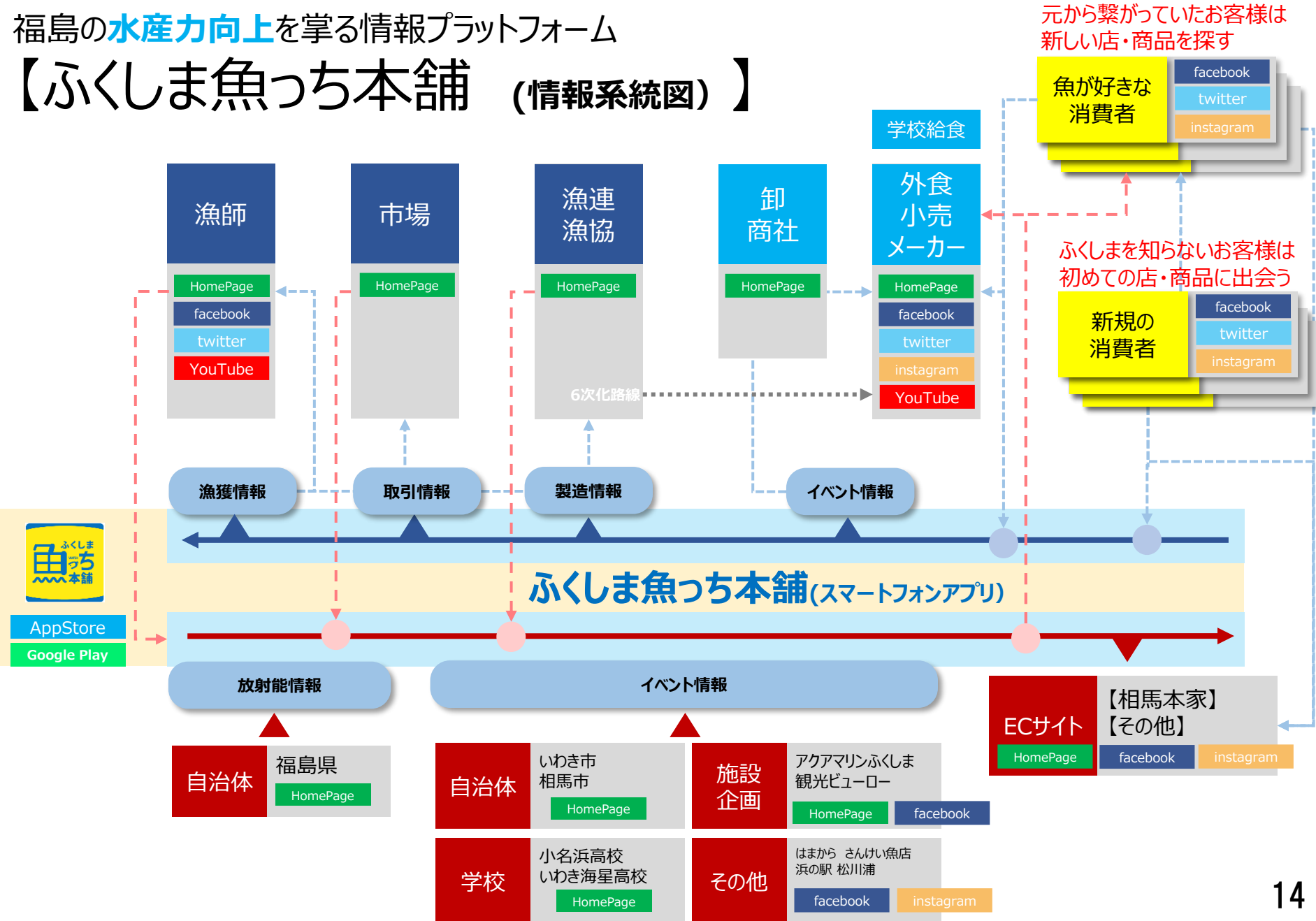
福島の水産力向上を掌る情報プラットフォーム



1. ICTについて

福島の水産力向上を掌る情報プラットフォーム

【ふくしま魚っち本舗 (情報系統図)】



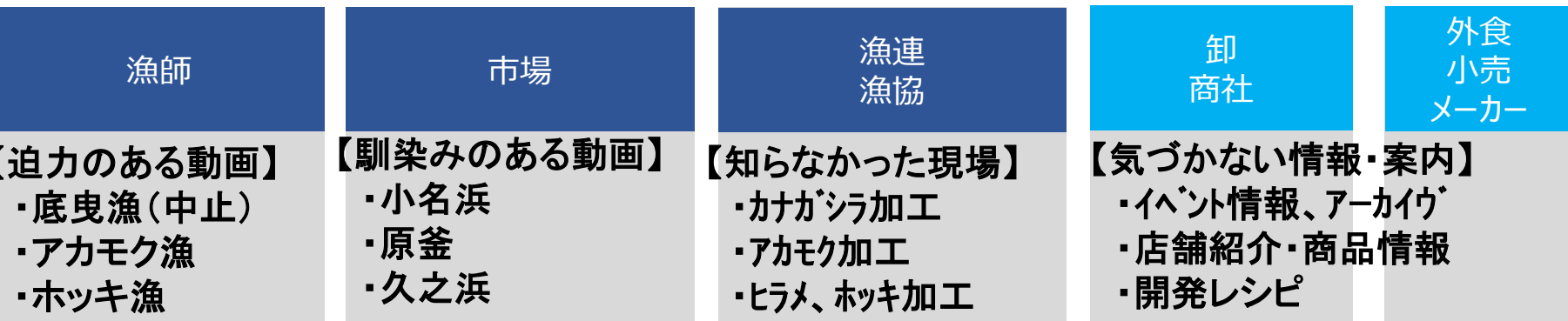
1. ICTについて

福島の**水産力向上**を掌る情報プラットフォーム

【ふくしま魚っち本舗 (情報系統図)】

消費者

学校給食



ふくしまに存在する様々な水産情報



1. ICTについて



お知らせ

ニュース 2020/11/16 13:50

| 動画を8本追加しました！



ニュース 2020/11/16 12:00

| 新着のお知らせ



ニュース 2020/10/13 08:02

| 動画を1本追加しました！



お知らせをすべて見る



HOME



通知



マイリスト



設定

放射能情報

\ ふくしまの海のお魚 /
安心安全情報

ふくしまで獲れた海産魚介類の放射能検査情報について、カンタン・わかりやすくお知らせします！



最新公表日：2020/11/26

基準を超えるもの0品

福島県の厳しい自主基準をもとに検査結果を
らせています。

県の自主基準ってなあに？

動画コンテンツ



ふくしまのお魚に関する動画を
ご紹介いたします！

ふくしまの漁業

イベント

スペシャル

おまけ

新着動画



お魚情報

買いたい!
食べたい!

行って
みたい!

料理したい!

\ したい!を叶える /
Uoナビ



買いたい! 食べたい!

お魚を食べられる店、
購入できる店をご紹介します！



行ってみたい!

お魚を体験できるスポットを
ご紹介します！



料理したい!

福島で水揚げされた
お魚を使ったレシピをご紹介します！

福島の水産情報を満載

1. ICTについて

ふくしまのお魚情報盛りだくさん！
アプリ誕生！

「ふくしま魚っち本舗」

iOS版リリース開始!!

今すぐダウンロード！

AppStore・GooglePlayで
「ふくしま魚っち本舗」で検索！

