

地域未利用資源を利用した食品技術開発

技術の概要

カスケード利用技術

水揚物の数量がまとまらない、加工しづらい、値段が合わない等の理由で流通されない資源(未利用魚、加工端材、加工残滓)の有効利用技術

未利用魚、加工端材 ミンチにし商品化、海まん

缶詰製造の加工残滓 機能性エキス

サバ内臓を酵素分解し強力な抗酸化成分セレノネインを抽出、癌などの予防に有効なサプリメント

サケ、サンマ等の加工端材 調味料を商品化

国内で食利用しない小型サンマ サンマ調味加工食品輸出商材

高齢者向け食品の開発

イカ等を原料に通電加熱技術を用いて高齢者が食べやすいソフトな食品を開発

期待される効果

- 新たな設備投資、操業に伴う雇用創出
- 経済効果は、水産加工会社(新製品開発と製造販売)を經由し、雇用者所得や漁業所得(原材料供給)という形で地域に分配

商品化の例



加工端材を餡にした
海鮮中華風まんじゅう



サンマ魚醤油(エキス)



サンマ調味加工食品
輸出商材



高齢者向けイカ加工食品
加工ライン

【お問い合わせ先】

岩手県水産技術センター

上田智広 Tel: 0193-26-7916、Mail: t-ueda@pref.iwate.jp