

平成30年度の目玉研究等 下北ブランド研究所

◆サワラの鮮度保持技術の確立・普及と加工品開発

【背景】

- ・サワラは、北陸から西日本地域を中心に漁獲されている魚で、西日本地域では高級魚として親しまれています。
- ・近年は青森県においても漁獲量が増加していますが、県内では食べる習慣がないために、注目されず、鮮度が落ちやすいことから安値で取り引きされています。
- ・一方で、東北地域の他県では、サワラを独自技術により鮮度を保ったまま関東および関西圏に高値で出荷するなど、ブランド化に成功しています。

【目的】

- ・本県独自のサワラ鮮度保持マニュアルを作成し、生産者および食品企業に役立つ技術を提供します。
- ・サワラの冷凍マニュアルを作成し、生産者および食品企業に役立つ技術を提供します。
- ・サワラの加工品を開発し、県内での消費拡大を目指します。

【H30目標】

- ・サワラの鮮度保持技術を開発し、マニュアルを作成します。
- ・サワラの冷凍技術を開発し、マニュアルを作成します。
- ・サワラの加工品を開発し、試食会を開催して、県内企業へPRします。

【今後】

- ・生産者及び食品企業へ確立した技術の普及を行います。
- ・本県のサワラの品質を県内外にPRします。



急速に冷凍したサワラのおろし身

お問い合わせ

下北ブランド研究所 加工技術部 (TEL 0175-34-2188)

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

