

要約

水産物を活用した新たな加工技術・製品の開発に取り組み、5年間で125品目の加工品をマニュアル化し、26品目が商品化されました。

研究成果の概要

1 背景・目的

水産加工企業や漁業者などの商品づくりを支援するため、新たな加工技術及び製品の開発、技術の普及に取り組みました。

2 内容

- サバ、イカ、サケ、ホタテガイ、その他本県で漁獲される水産物を活用した加工技術や製品の開発に取り組み、5年間で125品目の加工品をマニュアル化しました。
- この成果をもとに、26品目が商品化され、企業の新業務参入、受託加工の受注拡大、特産品のお土産品化などに貢献しました。

3 活用等

開発した加工技術は、事業者の技術支援や商品化支援で活用したほか、マニュアルは企業における製品開発などの参考として活用されています。



商品化された製品の一例

「八戸サバ缶バー」シリーズ(株式会社マルヌシ)



加工関係者を招いた開発品の展示試食会

関連情報

- 開発品の製法は水産物加工講習資料（食品総合研究所発行）にとりまとめ、県内の加工関係者に提供しています。また、例年県内3カ所で加工関係者を対象とした展示試食会を開催し、商品化の提案を行っています。
- 代表的な商品化事例として株マルヌシの「八戸サバ缶バー」シリーズがあり、この商品は平成30年度「優良ふるさと食品中央コンクール」において最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。

食品総合研究所 水産食品開発部

Tel. 0178-33-1347

E-mail syoku_souken@aomori-itc.or.jp



青森産技

あomorの未来
技術でサポート