

令和2年度の目玉研究等 下北ブランド研究所

◆養殖技術を研究しているマツカワの利用加工研究

【背景】

- ・年々魚の天然資源が減少する中、安定的に水揚げが可能な養殖漁業への関心や需要が高まっており、青森県産業技術センター水産総合研究所は、マツカワの養殖技術を研究しています。
- ・全国的にもマツカワの養殖を行っているところは少なく、青森県で養殖生産サイクルの確立に成功すると、唯一の養殖マツカワの生産県となります。
- ・マツカワは、天然魚の漁獲量が少ない高級魚であるため、養殖生産されたマツカワの鮮度保持技術や加工品開発は未開拓の部分が多くあります。
- ・下北ブランド研究所は、マツカワの利用加工技術を研究しています。



マツカワー夜干し

【目的】

- ・養殖生産されたマツカワを原料とした高鮮度処理技術、冷凍技術、加工技術の開発による安定供給により、販路を拡大します。

【R2目標】

- ・マツカワの出汁を利用した一夜干し等の簡易加工品を試作し、加工業者や漁協女性部に対して技術の普及を行うほか、燻製スライス、刺身等、高級志向の加工品についても商品化します。



燻製風マツカワスライス

【今後】

- ・消費地の市場関係者等からマツカワの市場ニーズを聞き取り、今後の加工品開発の方向性を把握します。
- ・開発した加工品について、展示試食会を開催し、加工会社の方々に開発品を紹介するとともに製造する時のポイントを説明して技術普及します。
- ・マツカワの熟成刺身を高級志向の加工品としてとらえ、その素材を提供するための試験を行います。



マツカワ

お問い合わせ

下北ブランド研究所 加工技術部 (電話0175-34-2188)



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート