

要約

「魚離れ」「簡便性」等をキーワードとした新たな加工技術・製品の開発に取り組み、5年間で135品のマニュアルを作成し、40品が商品化されました。

研究成果の概要

1 背景・目的

人口減少や魚離れ等により水産物の消費が減少傾向にある一方、共働き世帯の増加により「時短・調理済商品」市場が伸張しています。このような社会情勢の中、県内水産加工事業者等の商品づくりを支援するため、「魚離れ防止」「簡便性」等をキーワードとした加工技術・製品開発、技術の普及に取り組みました。

2 内容

- 「魚介類は調理に手間がかかる」「特有の生臭さが感じられる」「調理方法が分からない」といった問題を解決する加工品として、開封後簡単に食べられる調理済製品・半調理品および生臭さを低減する加工技術の開発に取り組み、5年間で135品の製法をマニュアル化しました。
- この成果をもとに、5年間で40品が商品化され、企業の新業務参入、受託加工の受注拡大、特産品のお土産化などに貢献しました。



サバガバオライスの素



イナダカレーピラフの素



イワシ焼き浸し野菜入り



サメつくね軟骨入り

開発した製品の一例

3 活用等

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



関係者を招いた開発品の展示試食会

関連情報

- 開発した製法は水産物加工講習資料に取りまとめ、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。

食品総合研究所 加工技術部

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

