

沖底で漁獲された未利用資源の有効活用による高付加価値化

和田律子¹(研究代表者:写真)

¹ 水産研究・教育機構 水産大学校 食品科学科



研究の目的

沖合底びき網漁業では、大きさや数量などが条件に合わないため市場に流通されない魚が2割ほど漁獲されます。これらは混獲魚と呼ばれ、有効に利用されていません(図1)。そこで魚の大きさや種類、形状に左右されることがない「すり身」に加工し、原料の鮮度や加工後の冷凍保存条件を検討することで、有効利用に繋げることを目的としています。



図1 沖合底びき網漁業で漁獲された魚

研究の成果

丸ごと冷凍した魚をすり身に加工する時に、魚肉を水晒し(みずさらし:すり身を水の中に入れて水溶性の物質や脂を洗い流す工程)を省略すると、内臓の消化酵素の影響で出来上がったすり身の品質は低下しやすくなりますが、うま味は残り付加価値化につながります。

複数種が混ざっている混獲魚を丸のまま -25°C で冷凍し、2週間保存後に製造した無晒すり身(水晒し工程を省略したすり身)は原料として十分利用可能であること、そのすり身は -25°C で凍結後約9カ月間は生鮮原料から作った場合と同等の品質を維持することを明らかにしました(図2)。

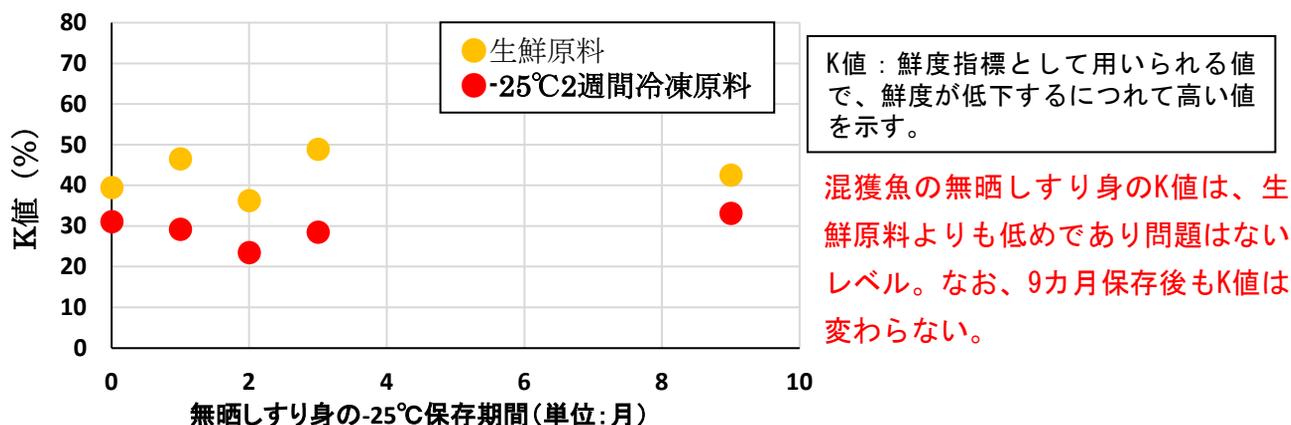


図2 -25°C で2週間保存後製造した無晒すり身の冷凍保存期間とK値の関係

また、県内企業と協力して未利用魚すり身を用いた試作品(ハンバーガー、ナゲット、魚の蒲焼き風加工品)について試食アンケートを実施し、価格設定や嗜好性など製品化を行う際の参考となる情報を得ることができました(図3)。



図3 試作品と試食アンケートの様子

波及効果・政策提言

- 本研究で示しました混獲魚の付加価値化の可能性について、試作品のアンケート調査でも情報を収集しました。これらの成果は、将来的に未利用魚の利用促進に貢献します(図4)。

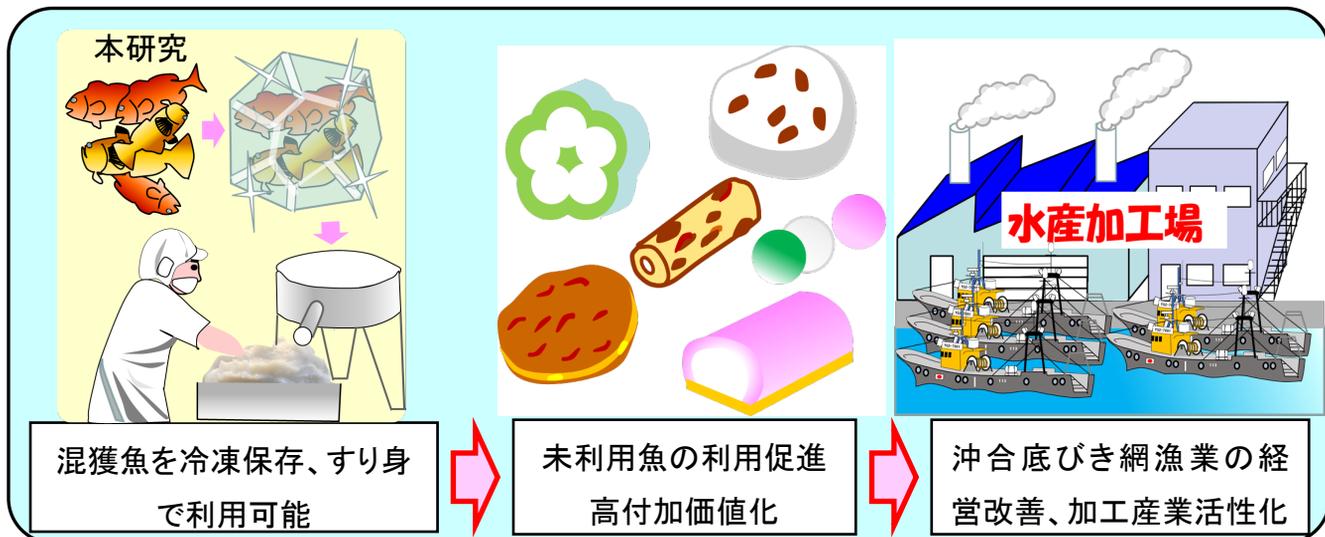


図4 研究成果の波及効果