

低・未利用水産物の有効利用と高付加価値化を目指
して —
水産伝統食品の製造メカニズムの解明とその応用

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産研究・教育機構
	公開日: 2025-01-14
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 福田, 翼
	メールアドレス:
URL	所属: 水産研究・教育機構
	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012583

This work is licensed under a Creative Commons
Attribution 4.0 International License.



低・未利用水産物の有効利用と 高付加価値化を目指して

— 水産伝統食品の製造メカニズムの解明とその応用 —

食品科学科 福田 翼



研究の目的

近年、世界的な水産物需要の高まりを背景に、低・未利用水産物の有効利用が求められています。一方、伝統的な水産食品加工は、漁獲された水産物などの有効利用や長期保存を目的として行われてきました。これは、水産物の漁獲時期や漁獲場所が限られていた上、場合によっては大量漁獲されてしまう為です。さらに、伝統的な水産食品加工は、本来ならば廃棄される内臓などにも利用されています。すなわち、水産物を無駄なく、そして、安定的に供給する先人の知恵とも言えます。そこで、伝統的な水産食品加工技術に着目し、低・未利用水産物を利用した新たな水産加工食品の創生を目的とした研究を行っています。

研究の成果と水産業等への貢献の期待

これまでに伝統食品加工技術を応用して、様々な低・未利用水産物を用いた加工食品を創生してきました。東北の地域資源であるツノナシオキアミ（イサダ）を用いた魚味噌、養殖ブリの内臓廃棄物を用いたチャンジャ、不成型のカマボコ廃棄物を用いたカマボコ餅などです。さらに、江戸時代の書物に記載された“さつま砂糖漬け鯛”などの製造メカニズムを解明し、現代の水産物への応用を試みています。

これらの研究成果は、水産食品関連企業に技術提供を行っています。一部は商品化され、全国販売されています。また、地域食文化と水産物の特性を活かした新規水産加工食品の創生も可能であり、新たな展開が期待されます。

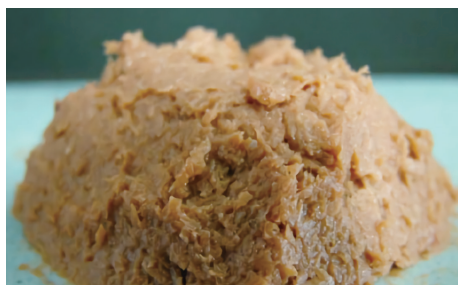


図1 ツノナシオキアミの魚味噌



図2 養殖ブリ内臓廃棄物を用いたチャンジャ



図3 カマボコ廃棄物を用いたカマボコ餅

【外部資金】

H25-H29年度 復興庁・農林水産省「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」

【参考文献】

- 1) 福田 翼：下関の伝統水産食品—先人の知恵と工夫—, 伝統食品の研究, 44, 9-12 (2017).
- 2) 福田 翼, 鉾崎かれん, 辰野竜平, 古下 学:豆腐餅の製造法を応用したカマボコ発酵食品の開発, 水産大学校研究報告, 65, 119-123 (2017)