

# 低・未利用魚で新たな加工品

- 南予の地魚加工品開発事業（H22-23） -

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 技術支援室長 平岡芳信

南予は、地元の魚を原料にした水産練り製品等の水産加工業の盛んな地域ですが、原料魚の価格が安いいため、漁家経営は厳しい状況に置かれています。そこで、魚価の向上による経営の安定化と地元資源の活用による地域の活性化を図るために、底引き等で漁獲される規格外で低価格な地魚や未利用魚を利用した新たな加工製品を開発しました。

## 1. 研究会

分科会で提案された試作品の試食や意見交換を行いました。

地魚利用研究会

練り製品開発分科会

学校給食・高齢者向け  
食品開発検討分科会

マーケットインの視点  
にあった加工品分科会

## 2. 魚の加工適性

### 1) 小さなイカの利用

圧縮成型器で、膨化したイカせんべいを試作しました。  
タウリンが2.5g/100g含まれています。



### 2) エビの利用

ドラムドライヤーでエビの削り節風珍味を試作しました。  
Caが6.2g/100g含まれています。

### 3) ハモの利用

季節はずれで低価格のハモやみかん粉末を利用して、揚げ麺、天ぷらを試作しました。



### 4) 小さなグチの利用

黄色はグチとみかん粉末の魚うどんです。  
赤色はグチとエビの皮の魚うどんです。  
緑色はグチと海苔の魚うどんです。  
白色はグチの魚うどんです。

5) ポラメの利用  
魚クッキーを試作しました。



イカ・エビせんべいや、イカ・タコ・エビの削り節風珍味は、現在、実用化に向けて技術支援を行っています。魚うどんについては、学校給食・介護食への利活用を目指して検討しています。