

通し番号	5190
------	------

分類番号	R05-92-31-01
------	--------------

平塚市における新たな地元産水産物の活用及び高付加価値化について
[要約] 平塚市及び平塚市漁業協同組合からの委託により、平塚で水揚げされる多獲性魚を活用した加工品（土産品）の開発及び普及をめざし、地域名産品化のための助言指導を行った。その結果、地元の定置網で一時的に大量漁獲される、利用価値が低い小型サバの加工原料としての安定供給体制が整備された。 また、平塚市漁業協同組合が主体として実施しているシイラを活用する取組について栄養成分分析などの側面的支援を行った。
神奈川県水産技術センター・企画研究部 連絡先046(882)2313

[背景・ねらい]

- ・平塚市漁業協同組合は、平塚で水揚げされる水産物を用いて漁協ブランドの構築を進めており、地元関係企業の協力による商品化を行っている。
- ・平塚市および漁協や水産加工業者等が連携協力して製品化を進めるシステムを構築し、低利用魚種の一次加工した素材化の要望があった。
- ・そこで、平塚産鮮魚の高付加価値化と産業の活性化を図るため、平塚で水揚げされる多獲性魚を用いた家庭向け加工品や土産品の開発のための助言指導を行う。

[成果の内容・特徴]

- 1 定置網で一時的に大量漁獲される小型魚の活用を目的として、歩留まりから本原料魚に適した加工原料の形態を検討した結果、フィレ加工を採用した。平塚魚市場加工部においてフィレの製造を実施、冷凍貯蔵することで、安定的に原材料の供給を行える体制整備を支援した。また、水産加工販売業者の三崎恵水産（三浦市）に本フィレの活用方法を提案、本センターと共同開発したマグロのコンフィの製造技術も活用して「サバのコンフィ」を製品化した。現在、業者の直営店舗やウェブサイト等で一般販売が行われている。
- 2 シイラの活用については、スーパーなどの小売店での販売実施に必要な栄養表示等の基礎情報（K値、一般生菌等細菌、ヒスタミン、一般成分、ナトリウム、食塩相当量）について測定し、平塚市漁協に提供した。

[成果の活用面・留意点]

- 1 利用価値が低く一時的に大量に漁獲される魚類について、原料魚に適した加工方法を民間企業に提案することにより、加工原料としての生産・供給体制の整備を実現した。また、加工原料の活用方法をあわせて提案することにより、最終製品化・販売までの流れを成立させ、継続して実施可能な取組とすることができた。この手法は他魚種・他地域へ応用することが可能と思われるが、魚種ごとの加工原料化の技術開発が必要である。
- 2 シイラの加工品製造や主体的な取組は漁協で行っており、その側面的な支援をしたものであるが、活用の方向性（作りたい加工品、販売方法など）により、検査結果から適切な助言を行っていくことにより、取組の成功・定着化につなげている。

[具体的データ]

[資料名]

令和３年度「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」事業実績報告書（神水セ資料No.170）

令和２年度「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」事業実績報告書（神水セ資料No.155）

令和元年度「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」事業実績報告書（神水セ資料No.143）

平成30年度「ひらつか農林水産物ブランド化支援研究」事業実績報告書（神水セ資料No.113）

[研究課題名] ひらつか農林水産ブランド化支援研究（一般受託研究事業）

[研究期間] 平成３０年度 ～ 令和４年度

[担当者名] 原田 穰

[協力・分担関係] 平塚市、平塚市漁業協同組合（以上、委託元）