

～サケの頭や骨を利用したすり身製品の開発、販売～  
**太洋産業株式会社（北海道釧路市）**

目詰まりの現状

北海道におけるサケの水揚量は、平成16年には18万トンもあったが、近年は10万トン前後まで減少している。水揚量の減少や、積極的な海外展開、魚卵の評価が高まっていることもあり、産地価格は上昇している。産地価格の上昇により、加工業者にとっては原料の手当てがしづらい状況となっている。そこで、最近では、評価の低いブナザケや廃棄している頭や骨もあわせた有効活用が求められている。

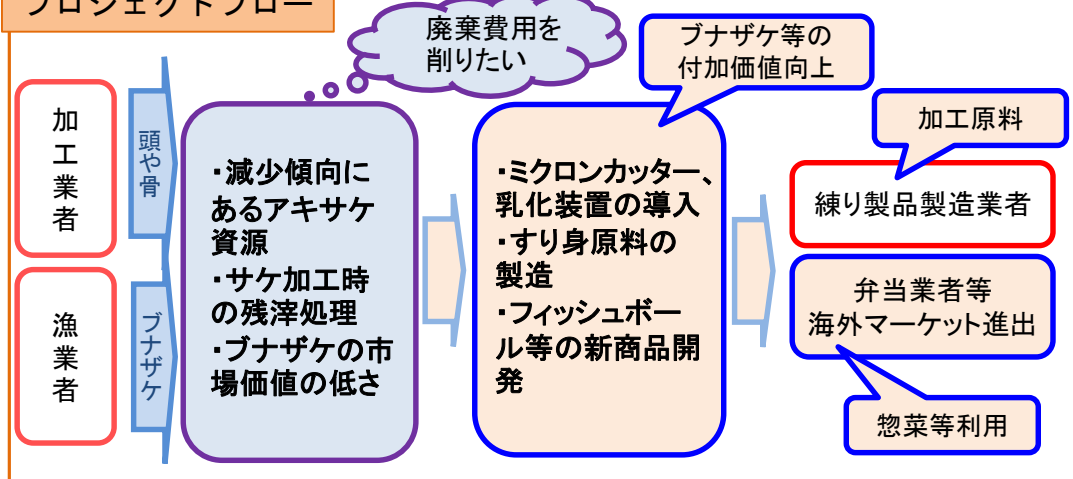
プロジェクトの概要

- ・アキサケを加工する際に産業廃棄物として有償処分されている頭や尾、骨の部位やブナザケについて、微細なフィッシュミンチに加工する。
- ・本プロジェクトにより資源の有効活用と、品薄感のある国産すり身への安定供給を図る体制を構築する。

取組による成果

- ・ 自社の他、他の加工業者から、廃棄されていた頭や骨を仕入れ、食用として利用。
- ・ 開発した「骨や頭を利用した鮭のすり身」はカルシウム等の栄養価が高く、栄養食として提案。
- ・ 通常のすり身よりも安価なすり身を供給。
- ・ 「フィッシュボール」などの新商品を開発。
- ・ すり身以上に処理された原料は冷凍保管の上、現在はすり身業者中心に販売。ベトナムに鮭カツサンドを輸出決定。

プロジェクトフロー



骨や頭を砕くカッター



ミンチ状にする乳化装置



頭を利用したすり身



揚物試作品

