

～鯉節製造工程で発生する副産物の品質向上による有効活用～
株式会社枕崎加工食品（鹿児島県枕崎市）

目詰まりの現状

国内における消費者一世帯当たりの鯉節・削り節の支出金額は横這いであるが、出しパックを含む風味調味料やつゆたれでは増加傾向にあり、今後も需要の増加が続くといわれている。

一方、日本国内での鯉節製造量の約5割を占める枕崎市では、鯉節の製造工程時に発生する、血合い粉、腹身節、碎片などの副産物は、フレーバー抽出用の原料として利用可能であるが、鯉節製造業者による十分な衛生管理が行われず、安価な抽出加工や香料加工向け、また残滓として飼肥料向けに販売されている。

プロジェクトの概要

- 殺菌機を導入し、鯉節製造工程で発生する副産物の品質管理を徹底。
- 出しパック機を導入して、高品質な出しパック商品の製造販売。
- 味の濃さや香りの強さを生かした、かつ丼や吸い物向けなどの用途別商品を開発。
- 高級スーパーや通販などでの販売にも取り組む。

取組による成果

- 従来出荷していた業務用の出し抽出向け商品よりも、メーカーから求められている高品質な出しパックを製造できるラインを構築。
- 大手出しメーカーに、出しパック商品の販売を開始。
- 高い品質が求められるペットフード向けの販売に向け、商談を継続中。

プロジェクトフロー

副産物を有効利用できないか

鯉節製造業者

副産物

- 鯉節製造工程で発生する副産物は、衛生管理が不十分のため、出しパック等に利用できない。
- フレーバー抽出向け等汎用性のある食品素材へ転換できる可能性があるが、設備面等の理由で有効利用されず、飼肥料向け等に安価に取引されている。
- 殺菌機等を導入して、副産物の一般生菌や耐熱菌を低減して品質管理を徹底。
- 出しパック機を導入して、高品質な出しパック商品の製造販売。
- 高級スーパーや通販などでの販売にも取り組む。

出し抽出加工業者

大手出しパック等製造販売業者

殺菌機



出しパック機



副産物：血合い粉



出しパック商品



副産物：腹身節



(平成31年3月現在)