

～機器導入で未利用魚を原材料とした冷凍すり身の生産促進～
長崎地域かまぼこバリューチェーン改善協議会（長崎県長崎市）

背景・課題

国内の冷凍すり身の生産量は原材料であるスケトウダラやホッケの漁獲量の減少により、原料の確保が課題となっている。原料確保のために冷凍魚を活用する必要があり、冷凍魚の保管や、解凍に必要な加工用水の確保が課題である。

取組のポイント

構成員である長崎蒲鉾水産加工業協同組合が高流速ろ過装置を導入し、加工用水を増産することにより、低未利用魚であるシイラ、コノシロ等を加工用原料として用いた練り製品の安定供給・消費拡大に取り組むこととする。

取組の成果

高流速自動ろ過装置の導入により、解凍処理水量が増加し、冷凍原料魚の処理数量増加による冷凍すり身の生産量が向上した。今後の冷凍魚加工処理数量増加にも十分対応できると考えられる。

プロジェクトフロー

長崎地域かまぼこバリューチェーン改善協議会

かまぼこの原材料であるスケトウダラやホッケの漁獲量が減少

かまぼこ原材料として新たにシイラ、コノシロを用いるとともに、冷凍原料を用いたすり身製造に着手

機器導入により解凍処理水量が増加したこと、原料魚の増加により冷凍すり身の生産量向上

蒲鉾製造・販売業者

スケトウダラや海外すり身原料の仕入れが不安定。安定的な仕入れが可能なすり身が欲しい。

低利用魚や冷凍魚を原料としたすり身を用いた商品開発に成功。

高流速自動ろ過装置



すり身製造



すり身試作品

