

“水産物の高付加価値化のための水産加工業に関する実証研究”の概要

研究体制

代表研究機関 国立研究開発法人水産研究・教育機構
(水産大学校・中央水産研究所)

共同研究機関 福島県漁業協同組合連合会
いわき市漁業協同組合
相馬市磯部地区水産物流通加工業協同組合
ミツイワ株式会社
福島県水産海洋研究センター
福島県水産資源研究所

研究目的

福島県水産加工業の販路の拡大や、生産技術基盤の再建・強化のため、水産物の付加価値向上を目的に、地域の代表魚種であるヒラメや低・未利用資源であるカナガシラやアカモクの有効利用を可能とする先端的な加工処理・生産流通に関する技術を開発します。

中課題ア 低未利用魚介藻の有効利用に関する実証研究

福島県に水揚げされるカナガシラ等を原料として、新規練り製品を製造する技術の開発、未利用アカモクの原料特性を活かした6次産業化が図られる製品開発を実施します。

中課題イ 高鮮度・高品質原料の高付加価値化に関する実証研究

福島県の代表種であるヒラメ、ホッキガイやカスベ等から高品質な冷凍水産加工品等を製造する技術を開発するため、①アルコールブライン凍結による高鮮度切り身製造に関する実証研究、②原料特性を活かした加工品製造に関する実証研究を実施します。

中課題ウ 生産から流通までに関わるICTシステムの構築と実証研究

中課題ア、イで開発する水産加工製品について、ICTシステムを活用し、消費者ニーズにマッチした製品を提供する経営モデルを提案します。