

道産ブリの加工利用を促進させる高次加工品製造技術の開発

道産ブリの加工品製造に用いる中間素材の製法を確立しました。

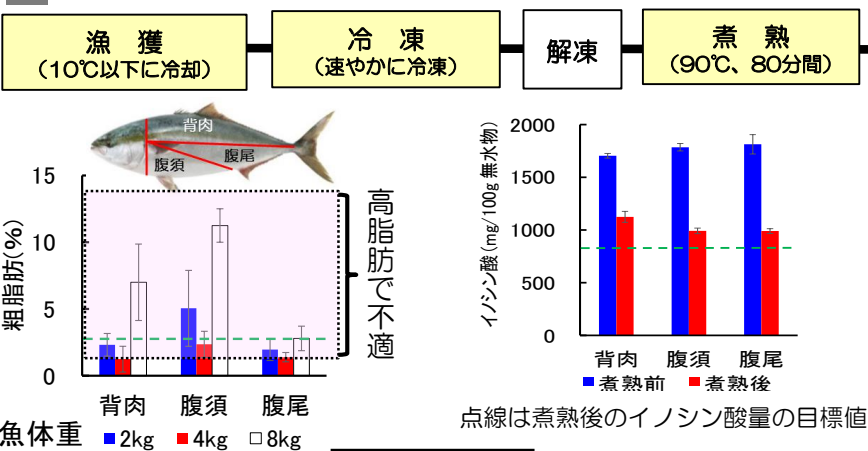
<用語説明>
なまり節：魚を煮熟（ポイル）したもの

背景

- 道産ブリの漁獲量は1万トン(H28)を超えていますが、道内水産加工業者の製造設備および加工技術は主要水産物（ホタテ、サンマ、サケなど）に特化しており、ブリは加工原料として有効に活用されていません。
- 道産ブリの加工利用促進のため、原料魚の特性と既存設備を活用したブリ加工品の製造技術を開発することが求められています。

成果

1 中間素材「なまり節」製造方法を確立



中間素材 (なまり節)



保存性向上
品質の安定化

周年供給が
可能

既存設備で
製造可能

2 今後の展開 (高次加工品の開発)



(企業実証試験)



技術普及

期待される効果

- 道産ブリの中間素材が周年供給可能になり、ブリの加工原料としての利用が促進されます。
- 食べやすく消費需要の高いツナ様食品、フレーク、荒節が製品化され、道産ブリの消費拡大に貢献します。