

## 水産加工廃棄物の脱カドミウム試験

Decadmium Test of Fishery Processing Residues

環境エネルギー部 鎌田 樹志・若杉 郷臣

### ■支援の背景

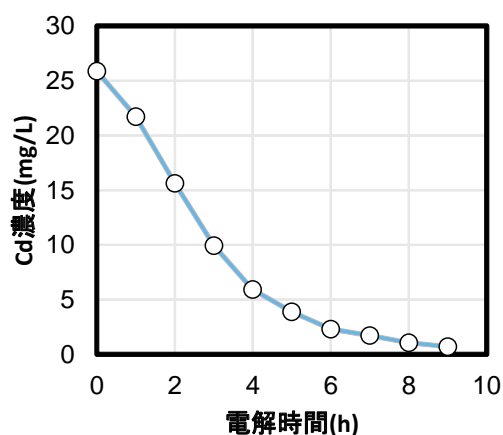
北海道のタコは、平成27年度漁獲量約1万8千トンで全国の56%を占有しており<sup>1)</sup>、特に留萌振興局管内では、総漁獲量の約14%を占める非常に重要な水産物です<sup>2)</sup>。しかしながら、タコの内臓にはカドミウムが含まれ、その処理に高額な費用を要するため、新たな処理方法の開発について工業試験場に要望が寄せられました。工業試験場では、ホタテウロに含まれるカドミウムを電解処理により除去し、魚類摂餌促進物質として利用する技術を開発しており、タコ内臓についても同様な処理方法の可能性を検討しました。

### ■支援の要点

1. タコ内臓の粗粉碎及び自己消化による液化の検討
2. 電解による脱カドミウム処理の検討と分析評価



タコ内臓



電解処理によるカドミウム除去特性

### ■支援の成果

1. タコ内臓の粗粉碎方法としてミートチョッパーを用い、加水後45℃の恒温振とう機で振とうする操作により、速やかに自己消化が進行しタコ内臓の液状化が可能となりました。
2. 液状化したタコ内臓について、油脂分を分離後、ホタテウロと同様な手法で電解処理を行う工程により、カドミウムを除去できることを確認しました。
3. 処理後のタコ内臓エキスには、遊離アミノ酸が豊富に含まれていることが明らかになりました。

1) 平成27年漁業・養殖業生産統計：農林水産省

2) 北海道水産現勢（平成27年）：北海道水産林務部