

鮮緑色で柔らかい 春摘みコンブの製品開発

養殖間引きコンブの商品化

背景

- 北海道のコンブ産業は生産と消費の両面で低迷（生産者の高齢化、温暖化、家庭消費3割減少）。
- 消費者の健康志向から、コンブの生食（サラダ、刺身など）が徐々に普及し、冷蔵・冷凍での流通が拡大。
- 漁業者からコンブ消費拡大のための春摘み間引きコンブの有効利用が要望、食品企業から商品アイテムの拡大が要望。

成果

1 間引きマコンブ（南かやべ産）のペーストおよび調味料開発



加熱処理後



ペースト化



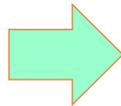
H28.1月商品化

- ペースト化技術の確立
⇒ 水への分散安定性と粒子均一性を考慮した粉碎条件の最適化
⇒ 技術移転、ドレッシング等の製品化

2 間引きオニコンブ（羅臼産）のボイル・冷凍保管条件と惣菜開発



約2m



蒲鉾試作品（紀文）



- 最適なボイル条件、冷凍保管条件の確立
⇒ 試作品の市場評価：色調・風味に優れ、市場価値高い。
⇒ 技術移転、かまぼこ等の製品化（試作品開発）

期待される効果

- 養殖の間引きコンブを有効利用するために、ペースト化やボイル、冷凍等の加工技術を開発しました。
- 調味料やコンブシート、練製品等の多様な商品化に活用されます。