

産学官で意見交換

去る 3 月 16 日, 総社市窪木の岡山県立大学で同大保健福祉学部栄養学科の教授や学生, 並びに県内の水産物加工業者の皆さんと, 県産水産物の成分特性の解明と低利用魚の有効利用技術の開発に関する意見交換会を開催した。

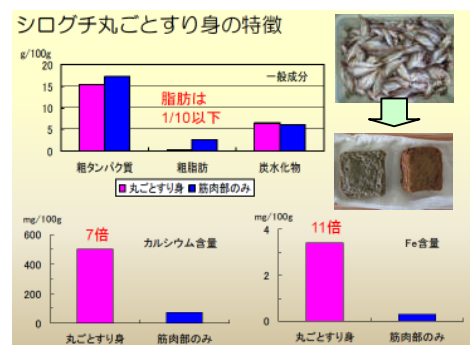
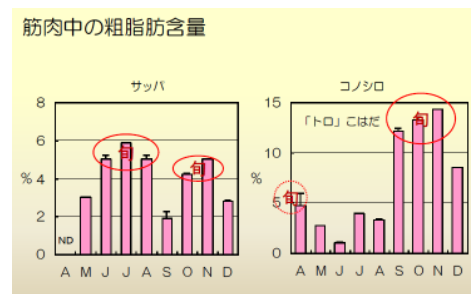
岡山県沿岸の瀬戸内海は魚介類の餌となる生物が豊富で, 自然環境に恵まれることから, 多種多様な魚介類が水揚げされるが, 近年の漁場環境の変化や過剰な漁獲によって, 水揚げ量が減少しつつある。その一方で, 地魚の消費低迷や商品価値が低いため海上で投棄されている魚介類も多く, 資源の無駄遣いが指摘されている。

今回は地域の特産魚種の一つであるサッパ（ママカリ）とコノシロ（コハダ）の脂ののりを指標とした「旬」と小型シログチの丸ごとすり身の開発について水産研究所が説明し, 参加者全員で丸ごとすり身の揚げかまぼこを試食した。サッパとコノシロはいずれもニシンの仲間であるが, 産卵期が異なり, 筋肉中の脂肪含量やその季節変化にも違いがあった。また, シログチの丸ごとすり身は通常の筋肉部だけのすり身に比べ色調が黒く見劣りするものの, 低脂肪でカルシウム及び鉄が通常すり身のそれぞれ 7 倍及び 11 倍と高いことがわかった。参加者からは, 「すり身を利用した商品開発の方向性は」, 「栄養価の高さは魅力で, 女性や子供に受け入れられる」, 「PR 次第で商品化できる」といった意見が寄せられた。

水産研究所では定期的にこのような意見交換会を開催し, 今後の水産研究の参考にしていきたいと考えている。参加の皆さんありがとうございました。（開発利用室）



意見交換会の様子



揚げかまぼこの試食



意見交換会の参加者