

通し番号	4784
------	------

分類番号	27-92-31-01
------	-------------

(成果情報名) 小田原でのストリートフードとしてカマス中骨抜き治具の開発
[要約] 小田原市より観光の際に食べ歩きができるストリートフードの開発を依頼され、特産であるカマスを用いた製品を検討した。魚体の体型などの特徴と肉質や品質の特徴から、表皮を切らずに中骨を取る「中骨抜きストロー」を開発し、片手で持ち、食べられるアメリカンドックのようなストリートフードで、「北条一本ぬきカマス（通称カマス棒）」として製品化した。また、中骨抜き治具の特許申請も行った。
(実施機関・部名) 神奈川県水産技術センター・企画資源部 連絡先046-882-2312

[背景・ねらい]

小田原市が進める「小田原市食のモデル地域構想計画」の取組のうち、「市民や観光客の食シーンやニーズに合った新商品を開発する！」において、小田原らしい魚種を用いたストリートフードの開発やそれに必要な加工治具の開発を行い、プロジェクトの支援を行った。

[成果の内容・特徴]

- 1 利用魚種として小田原で多く水揚げされ、低価格であった小型のカマス類を原料とし、体型や骨格などの測定を行った。測定したカマスは、全長22.8～28.3cmで平均26.4cmで、体重は73.1～160.5gで平均123.5gであった。また、頭部長は平均で8.4cm、体幅は平均3.4cm、中骨直径は5.1mmであった。
- 2 ストリートフードとして利用できるように、頭部と尾部を切り取った後、中骨を抜き取るための治具について検討したところ、「カマス中骨抜きストロー」を開発した。
- 3 中骨を抜き取った製品の家庭での普及のため、「カマス中骨抜きストロー」について西湘地区の食生活改善推進団体にテストをしてもらい、材質や形状などを決定した。
- 4 原料魚の鮮度とともに、加工した魚肉の品質調査を行ったところ、カマスは平均でK値が1.68%と非常に高鮮度であった。また、加工後に塩水処理することにより、ドリップの発生や異臭の発生が、冷蔵条件下で3日間まで問題なかった。
- 5 さらに他魚種での利用については、適用魚種や条件を検討し、小型のサバやイワシ類、ムロアジ類、サンマなどで良好な加工が可能であった。
- 6 フード・アクション・ニッポンアワード2015にて、販売活動部門において加工品ブランド「小田原城前魚」と共に、カマスの中骨を除いて棒フライにした「北条一本ぬきカマス」は、ストリートフードとして優秀賞を受賞した。

[成果の活用面・留意点]

- 1 小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会では、「北条一本ぬきカマス（通称かます棒）」と称し、イベントでの販売や小田原魚市場が製造し地元スーパーで販売が行われるようになった。
- 2 加工治具である「中骨抜きストロー」の特許申請（H28年7月予定）とともに、地元企業による治具の製造・販売が行われる予定となった。
- 3 街頭でのストリートフードとしての販売に関しては、衛生管理等の点から店舗毎の製造マニュアルの作成が必要である。

[具体的データ]



[資料名] 特許出願番号 特願2016-155060

[研究課題名] 小田原の魚ブランド化・もっと食べよう！プロジェクト支援研究

[研究期間] 平成25～27年度

[研究者担当名] 臼井一茂