

通し番号	4880
------	------

分類番号	29-92-31-02
------	-------------

(成果情報名) ひらつか農林水産ブランド化支援研究によるシイラ利用の拡大について
[要約] 低利用魚であるシイラの利用促進として、安定供給できるフィレ製造を(株)平塚魚市場で試行を行った。冷凍シイラを解凍してフィレ加工し、その品質として鮮度指標であるK値で測定した。当初はK値が生食利用限界の20%を超えたが、3回の試行により処理時間が短縮し、K値が平均で11%と良好な製品が試作できるようになった。それにより、地元企業と連携した製品として、シイラの「トマトチーズコロッケ」や「マヒマヒタルタルバーガー」などが製品化された。さらに、イベントにて提供されるミンチ化したシイラ団子や、学校給食用の切り身化など、利用までつなげられるようになった。
(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]

低利用魚を用いた加工品の開発と共に、「湘南ひらつか名産品」に登録できる製品デザインを行う。また、地産シイラの利用促進として冷凍シイラ原料の品質調査や利用への助言、漁協出荷水産物のニーズ調査や加工品の商品化に貢献する。

[成果の内容・特徴]

1. 平塚漁港に水揚げされるシイラの利用促進として、冷凍保存したシイラを(株)平塚魚市場の職員が解凍してフィレ加工を行うことになり、K値の測定を3回行った。
2. 1回目は鮮魚商より手ほどきを受け、2尾の冷凍シイラを処理した。K値測定は2尾の左右のフィレ、計4検体を測定したところ、平均で19.2%あった。
3. 2回目は7尾の冷凍シイラを処理し1尾から1検体を得た。7尾全体のK値平均は30.3%と高い値であり、20%以下は1尾だけと数が多くなると取り扱いが悪くなった。
4. 3回目は6尾の冷凍シイラを処理し、同じく1尾から1サンプルを得た。6尾全体のK値平均は11.2%と低く、さらに全てが20%以下であった。これは加工処理の慣れによる処理時間の短縮が図られ、K値から見る品質の向上が確認された(表-1)。
5. 冷凍シイラの利用として地元加工業者での製品化を平塚市漁協が模索したところ、市内企業の(有)鳥仲商店と社会福祉法人進和学園が協力してくれることになり、シイラの「トマトチーズコロッケ」と「メンチカツ」、そして「マヒマヒタルタルバーガー」と「マヒマヒ・トマトチーズコロッケサンド」の4品が商品化された(図-1)。
6. また、平塚市がシイラの利用を進めたところ、水産関係イベントでの漁師汁などでシイラ団子の利用や、学校給食用にて切り身利用として行われることとなった。

[成果の活用面・留意点]

1. シイラの漁獲は年により時期も量も変動しており、年間を通じた原料供給体制の構築が必要と思われる。
2. 冷凍シイラフィレを製造することができれば、調理・加工原料としても利用が促進されると思われる。

[具体的データ]

表-1 平塚産冷凍シイラを解凍したフィレのK値 (%)

1回目			2回目			3回目		
実施日	No.	K値	実施日	No.	K値	実施日	No.	K値
6月18日	1-1	17.4	6月21日	1	31.6	7月28日	1	8.8
	1-2	19.7		2	29.7		2	8.1
	2-1	21.1		3	24.7		3	12.7
	2-2	18.7		4	19.0		4	14.0
		5		37.3	5		14.2	
		6		30.2	6		9.1	
				7	39.5			

 おすすめメニュー



平塚シイラのメンチカツ

平塚市漁協より仕入れたシイラを鳥仲商店のお惣菜、イベント販売でのノウハウを活かして商品化。
 社会福祉法人進和学園で製造され、平塚で生産されたカオリ小麦を使ったパンを活用したバーガーやサンドも出来上がりしました。平塚産の地域資源を活用した名物商品の誕生です。
 平塚のシイラのメンチカツは、食感を大事にシイラを使う量に工夫をしています。

参考価格：280円（税抜）



平塚シイラのトマトチーズコロッケ

参考価格：280円（税抜）



平塚シイラのマヒマヒ・タルタルバーガー

メンチカツ単品でもおいしくいただけますが、バーガーにするとタルタルソースと絡まってさらにおいしさが引き立ちます。

参考価格：500円（税抜）



平塚市シイラのマヒマヒ・トマトチーズコロッケサンド

参考価格：500円（税抜）

※価格はあくまでも参考価格であり、時期などによって変動いたします。

出典

鳥仲商店 | おいしいお店・買えるお店 | プライドフィッシュ

<http://www.pride-fish.jp/shop/index.php?c=shop2&pk=1518579524>

図-1 シイラを用いた4つの製品

[資料名] 平成29年度調査研究事業ひらつか農林水産ブランド化支援研究事業実績報告書（神水セ資料 No. 92）

[研究課題名] ひらつか農林水産ブランド化支援研究

[研究期間] 平成29年度

[研究者担当名] 臼井一茂