

普及項目	加工
漁業種類等	魚類養殖
対象魚類	魚類
対象海域	八代海、天草海

熊本県海水養殖漁業協同組合における新商品の開発について

天草広域本部水産課・宮崎孝弘

【背景・目的・目標（指標）】

熊本県海水養殖組合は、コロナ禍におけるマダイ、ブリ、シマアジ等養殖魚の販売力強化のため、令和3年度（2021年度）に国の補助金により真空巻締機、スチームコンベクションを導入した。また、これらをより有効に活用するため令和4年度（2022年度）から県単事業を活用し新たな加工商品開発を開始した。

そこで、商品開発会議に参加し、海水養殖組合が安定的に出荷できる新規加工商品の開発を目的に指導助言を行った。

【普及の内容・特徴】

（1）会議の開催状況

令和4年（2022年）4月26日、5月25日、6月21日、7月19日、10月18日、11月11日、12月8日、令和5年（2023年）1月20日、2月24日、3月10日（全10回）（図1）

（2）会議の主な内容

- ・スチームコンベクションによるたたき、湯引き商品の開発（試食、評価、改良）
- ・真空巻締機による缶詰商品の開発（試食、評価、改良）
- ・刺身、漬け商品の開発（試食、評価、改良）
- ・既存のレトルト商品の改良、新たなレトルト商品の開発（試食、評価、改良）
- ・大消費地で行われる水産物フェア等における試食アンケート結果の評価。
- ・開発した商品のパッケージ、パンフレットの作製（評価、検討、改良）
- ・商談先、商談結果の検討

（3）開発商品の商談

令和5年（2023年）1月16日（県内道の駅）、2月3日（県内酒屋、通販会社）

【成果・活用】

様々な加工方法や味付けを比較・検討し、冷凍商品として、ブリ、マダイの漬け商品、マダイの大葉昆布、マダイのパール柑昆布、マダイの塩麹漬け、マダイの醤油麹漬け、マダイの湯引き、ブリのたたきを開発した。また、レトルト商品としてブリの兜煮、マダイのトマト煮を開発した。（図2～6）これらのパッケージも併せて検討し商品化することができた。一部については商談により販売までこぎつけた。さらにパンフレットやのぼり等の図案について検討し作製した。（図7）ブリ、マダイの更なる新商品、シマアジによる商品、缶詰商品については引き続き検討中。

【達成度自己評価】

4：目標はほぼ達成できた（100%）



図1 商品開発会議



図2 スチームコンベクション



図3 製造条件を変えたたなき試作品



図4 味、食感、見栄え等を比較



図5 レトルト商品の開発



図6 缶詰商品の開発



図7 作製したパンフレットの表紙（左）と商品説明（既存商品と新商品）（右）