

カナガシラの「無さらしすり身様素材」

令和 2 年 3 月

低・未利用資源の有効利用を検討するため、カナガシラの「無さらしすり身様素材」を福島県漁業協同組合連合会の小名浜冷凍冷蔵工場で試作しました。

「無さらしすり身様素材」は、新鮮な魚を使用して「水さらし」を行わずに製造した練り製品等の原料で、よい歯ごたえや魚の旨味を生かした製品化が期待されます。

今後、試作品を基に、活用方法や試験販売について検討していく予定です。

<製造試験の主な工程>



①原料のカナガシラ



②頭部・内臓の除去



③血合などの除去



④採肉機による採肉



⑤ミンサーによる鱗などの除去



⑥サイレントカッターによる砂糖等の混合



⑦真空パック



⑧試作品