

平成 28 年度 ふるさとものづくり支援事業

市町村名	愛媛県宇和島市	
事業名	宇和島市養殖魚未利用部位商品化支援事業	
企業等概要	企業等の名称	秀長水産株式会社
	代表者氏名	代表取締役社長 近藤秀夫
	所在地	愛媛県宇和島市築地町 2-6-24
	連絡先	0895-25-3305
	URL	http://www.hidecho.co.jp/

平成 29 年 11 月現在

【事業者概要】

鮮魚、活魚、水産加工品を販売する水産業者。主力の養殖マダイは、稚魚を 2 キロに生育するまで自社で養殖し、活魚として生きたまま自社トラックで全国の主要卸売市場へ出荷している。国内のみならず日本食ブームを背景に海外への輸出にも取り組んでいる。



【養殖真鯛】

温和な気候に恵まれた宇和島・宇和海は、魚の養殖に最適な地形であり、愛媛県の真鯛漁獲量は全国一を誇る。

中でも秀長水産の養殖真鯛は、独自配合の餌をはじめ安全安心な養殖法により大切に育てられている。

現在、「健康真鯛」のブランドは、鮮度が強みの産地直送の出荷スタイルで全国に流通している。

【事業概要】

◇背景・経緯

真鯛の可食部はわずか 35%と未利用部位（頭部、内臓、骨）の方が多くことから、その活用ができないかとの発想で研究に着手。衛生的な管理がしやすい中骨を選定し、パウダー、エキス、オイルに加工するところから始め、その成分を分析・実証することで、栄養機能食品としての可能性を追究。

パウダーやエキスは、事業年度までの段階で食材として一部商品化が実現したことから、事業年度は、動物実験を経て、人体に効果的な機能の実証に取り組むこととした。

中骨エキスを活用したポーションタイプの「めで鯛だし」を商品化。鯛めし等のレシピは、パッケージに記載のQRコードを読み込めば、HP上の動画でチェックできる仕組み。



真鯛の頭部を利用したパウダーやエキスは「Calpain (カルペイン)」のブランド名で、練り製品や肥料など様々な用途に使用されており、活用の範囲を拡げている。



【成果】

◇地域性・特徴

①日本一の真鯛漁獲量

県魚に指定されている真鯛の最大産地として、その最大活用を図ろうとする企画であり、未利用部位が新たな商品開発につながれば、地域内における波及効果は高い。



②栄養機能食品としての活用

単なる食材としての活用にとどまらず、その栄養機能に着目し、化学的な分析と実証試験を通じて、他に類似例のない付加価値の高い商品化に取り組んでいる。

③社内の推進体制

生産部門に独自の研究開発チームを組織し、化学的知見を有するスタッフを専任配置することで、大学や研究機関と円滑・機動的に連携が可能な体制が構築されている。

◇商品化・販売先

栄養機能食品としてドリンク剤の商品化を目指したが、機能評価に予想外の時間と経費がかかることから、現在、日常的に家庭で使われやすい味噌に混ぜ込む方法を試行中。

直近に行った女性 30 名へのモニタリング試験においては、中骨パウダー入りの味噌を摂取することによりカルシウムの吸収率向上のほか、肌の保湿にも効果があることが確認できた。今後、愛媛大学や愛媛県産業技術研究所、味噌製造会社の協力を得ながら、さらなる試験を継続する予定。



中骨の加工には、スパイラルカッター、高速脱水機(左)、スチームコンベクション(右)等を使用。

ノウハウがない中、研究スタッフが各機器の機能を細かく調整し試行錯誤を重ねながら、パウダー化を実現した。

【今後の展望】

中骨パウダーやエキスは、宇和島市の特産品である温州ミカンの皮に含まれるβクリプトキサンチンとともに摂取することで、カルシウムの吸収効果がさらに高まることもわかったことから、特産品の組み合わせによる骨粗しょう症の予防用食材として商品化を目指す。

また、パウダーは、愛媛県産業技術研究所の協力を得て、さらに粒子の細かいパウダー化が実現したことから、新たな用途を開拓する。

