革新的技術開発・緊急展開事業（地域戦略プロジェクト）に係る技術提案資料

分野：水産業	番号：**水産業－2**

所属・役職・氏名：　東京海洋大学・教授・濱田奈保子

連絡先　：TEL：03-5463-0389　E-mail：　hsnaoko@kaiyodai.ac.jp

提案事項：国産サケの脱水シートを用いた産地フィレ加工による高鮮度保持流通

提案内容（１００文字程度）

・提案技術の概要：

凍結前に脱水シート包装することにより、解凍時のドリップを吸収できることから、国産サケを産地で脱水シート包装＆フィレ加工することにより、スシネタ等生食を想定した高鮮度保持流通技術を確立する。

・想定される地域：北海道、東北、関東、北陸、東海、近畿、中国四国、九州、沖縄、全国

・対象品目：　サケ

研究シーズの内容

　当研究において、脱水シートによる様々な魚や鶏肉の鮮度保持効果が実験室レベルで検証されてきた。脱水シートの最大の鮮度保持効果は、凍結前に包装することで解凍時のドリップを吸収し、旨味成分保持が可能な点である。

研究シーズを用いた実証研究の内容

　北海道の天然サケや鳥取県にある養殖銀サケを対象とし、脱水シートを用いた際の鮮度保持の有意性の検討・実証を行う。

現時点で生産現場等での実証研究（別紙のSTEP2）が可能か：はい　・　いいえ
いいえの場合、研究室やラボレベルの研究（別紙のSTEP1）があと何年程度必要か：〇年程度

期待される効果：チリサーモン等の養殖が薬漬けという批判を受けている中、天然サケへの人気が高くなっている。国産サケは現状、2フローズン加工であり、鮮度が落ちた状態で海外で加工されていたが、本技術により、生食を想定した高鮮度を保持したまま海外輸出が可能となる。

想定する研究期間：３年

研究期間の概算研究経費
75,000　千円
（うち研究実証施設・大型機械の試作に係る経費　　千円）

コメント　　研究グループは、脱水シート製造・販売会社であるオカモト（株）、国内外の水産物流通に精通している水産流通（株）を主体とするコンソーシアムを考えている。

国産サケの脱水シートを用いた産地フィレ加工による高鮮度保持流通

①漁獲

②フィレ加工

③脱水シート包装、冷凍

産地での加工

④輸出

⑤各地で解凍、
高品質な商品が提供可能

＜脱水シートの効果＞

・旨み濃縮
・テクスチャ改善
・予備脱水で
組織破壊抑制
➢ドリップ発生防止

「冷凍なのに生の味」