

静岡県試験研究 10 大トピックス（水産技術研究所）

タイトル	大型ニホンウナギを用いた干物商品開発	研究課題名 期間	新たなウナギ産業の創出 資源に配慮したウナギ養殖技術 の開発 平成 25～27 年度
所 属	水産技術研究所 浜名湖分場	補職名	主任
		研究者名	水越麻仁
		問合せ先	053-592-0139
研 究 概 要	<p>【背景・ねらい】</p> <p>近年の国際的なウナギ資源の減少を受け、種苗の池入れ数量が制限されたことにより、ウナギ養殖生産量の増大は困難となっている。そこで本県では、養殖生産量を維持する手段の 1 つとして、養殖ウナギの大型化を推進している。今回、通常の蒲焼では利用されていない安価な大型ウナギ（図 1）の新しい利用方法の確立を目指した。</p> <p>【成果の内容・特徴】</p> <p>① 大型ウナギを利用した干物製品の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 開発に際し、静岡県の干物のブランド産地である沼津に本社を持つ養鰻業者、干物加工業者等と沼津地区・養殖ウナギ利用促進研究会（以下 研究会）を立上げた。 ・ 食べやすくするため骨切り処理や、天日干し（図 2、図 3）を行うなどの検討を進め、蒲焼専門店の来店者に対し、うなぎの干物製品の試食・アンケートを行ったところ、83%（有効回答数 100）から“好み”との回答を得た。 <p>② 製品の試食・商談会及び商品化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 報道関係者及び水産業関係者等を招き、うなぎの干物製品の試食・商談会を実施したところ、多くの問い合わせがあった（図 4）。 ・ 研究会参画の養鰻業者が育てた大型ウナギを用い、養鰻業者直営の食堂で料理を提供している他（図 5）、販売用パッケージを決定し、「大名うなぎ」として商品化（商標登録済み）した（図 6）。商品は 2015 年 4 月から 12 月までに、静岡県内や首都圏の百貨店・高級スーパーにおいて計 3,150 パック（内容量 60 g）を販売した。 <p>【成果の活用・留意点】</p> <p>① 大型ウナギを用いた干物製品について情報発信され、多くのメディアに引用された。</p> <p>② 今後、さらに多様な料理・製品を提供していくことで、大型ウナギの価値向上や養殖ウナギの大型化を図り、養殖ウナギ生産量の維持を目指す。</p>		

様式 2



図 1 ニホンウナギの大型と通常サイズの比較写真（上 500g、下 250g）



図 2 骨切り処理



図 3 天日干しの状況



図 4 製品試食・商談会の状況



図 5 ウナギとアジの干物御膳（養鰻業者食堂にて提供）



図 6 完成商品パッケージ