

## 課題研究「水産物を用いた製品開発」講座

### 地域の低・未利用魚で魚醤油を仕込みました。

3年生が履修する「課題研究」の授業では、様々なテーマを講座ごとに設定し、課題解決に向けて取り組んでいます。「水産物を用いた製品開発」講座では、地域の漁業者や水産加工業者と連携をし、地元の食材を用いた製品開発を行っています。

今年のテーマは、「未利用魚」です。未利用魚とは、サイズが規格外であったり処理が大変だったり、まとまった数が獲れない、細かく仕分けする人件費がかかってしまうなどさまざまな理由で市場に流通されず、捨てられてしまっている魚のことです。

今回は、地域の定置網に入る未利用魚を用いて魚醤油を仕込みました。



写真1. カゴいっぱいの廃棄される魚



写真2. 種類毎に並べた様子



写真3. 魚をミンチにして食塩と混合



写真4. 瓶に詰めて熟成