

課題研究「水産物を用いた製品開発」講座

ヒイラギのオリーブオイル付け缶詰の試作をしました。

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の代表として“オキヒイラギ”という魚を使ったオリーブオイル付け缶詰の試作を行いました。



写真1. 漁獲されたオキヒイラギ
群れで泳ぐ性質があるため、ときどき大量に網に入ります。



写真2. 塩水漬け
塩分が違う水を作り、複数のパターンで試作品を作りました。



写真3. 調味料
ヒイラギを入れる前に調味料を入れます。



写真4. 最後にオリーブオイルで満たす
缶いっぱいヒイラギを詰め込みオリーブオイルで満たしました。