

涸沼産レトルトシジミの製品開発

【相手先企業】

茨城町商工会
烹丁錦水

【目的】

本県にある涸沼は、淡水と海水の混ざった汽水湖であり、全国でも有数のヤマトシジミの産地になっている。その味は全国的に高い評価を得ており、また最近ではこのシジミの機能性が優れていることから、健康食品としても注目されている。

そこで、この涸沼産ヤマトシジミのレトルト加工を行い、「誰でも簡単に調理」できる製品を目的とした製品開発を支援した。

【内容】

本製品を開発するにあたり、次の項目について試作・検討を行った。

涸沼産ヤマトシジミの砂抜き方法の検討

真空パックを行うにあたっての包材等の検討及び試験

レトルト条件の確立

【成果】

レトルト加工することで料理に簡単に使用でき、かつ長期保存可能な製品にすることができた。茨城ブランドの商品として今後は育てていきたい。

現在は、きたはち食品（茨城町）で発売中である。



涸沼産シジミ（茨城町商工会提供）



製品「涸沼しじみ」

基礎となった事業：試験研究指導事業（技術支援及び技術相談）

担当部署：加工食品部