

チョウザメ肉製品の開発支援

支援先

有限会社つくばチョウザメ産業



図 1 試作の様子



図 2 蒲焼き試作品



図 3 缶詰製品

【支援の背景】

チョウザメは、その卵が高級食材（キャビア）として有名な魚ですが、海外では卵に加えて肉も珍重されてきました。また、チョウザメの魚肉は、有用成分であるカルノシン（アミノ酸の一種）の含有量が多いことが知られており、利用価値は高いといえます。

県内でも新たな地域資源としてチョウザメに着目し、その普及に向けた動きがみられるものの、卵に比べて魚肉加工の取り組みは進んでいません。

そこで今回、チョウザメ肉を活用した新たな製品開発の参考とするため、チョウザメ蒲焼き、チョウザメ缶詰製品の開発支援を行いました。

【支援内容】

チョウザメ肉加工製品のひとつとして、当センターの加工設備を用いて調理済みパックの蒲焼き製品を試作することで、最適な試作条件を検討しました（図 1）。

試作品については日持ち検査を行って保存性を確認するほか、複数のパネラーによる食味調査を行いました。また、当センターで保有する分析機器を用いて、チョウザメ肉缶詰製品に含まれるカルノシン量を測定しました。

【支援した商品の紹介】

完成した試作品（図 2）は蒲焼きの香ばしい風味とチョウザメ特有の歯ごたえが楽しめ、ボイル処理でも十分な安全性、食味性を確保できることが分かりました。

今後、さらに改良を重ねることで、チョウザメ蒲焼きの製品化が期待されます。

また、缶詰製品（図 3）のカルノシン量を測定することで、美味しさと健康に有用な成分を含む商品としてアピールするデータが得られました。

当センターでの分析等を経てチョウザメ缶詰製品は、2014年11月1日から販売が開始されました。

店頭でお見かけの際は、ぜひご賞味下さい。

基礎となった事業

平成 25 年度 試験研究指導費（技術相談）
平成 26 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）

現在の担当部門

食品バイオ部門	部 門 長	吉 浦 貴 紀	TEL:029-293-8576
地場食品部門	部 門 長	中 川 力 夫	
	技 師	野 口 友 嗣	
	技 師	櫻 井 正 晃	