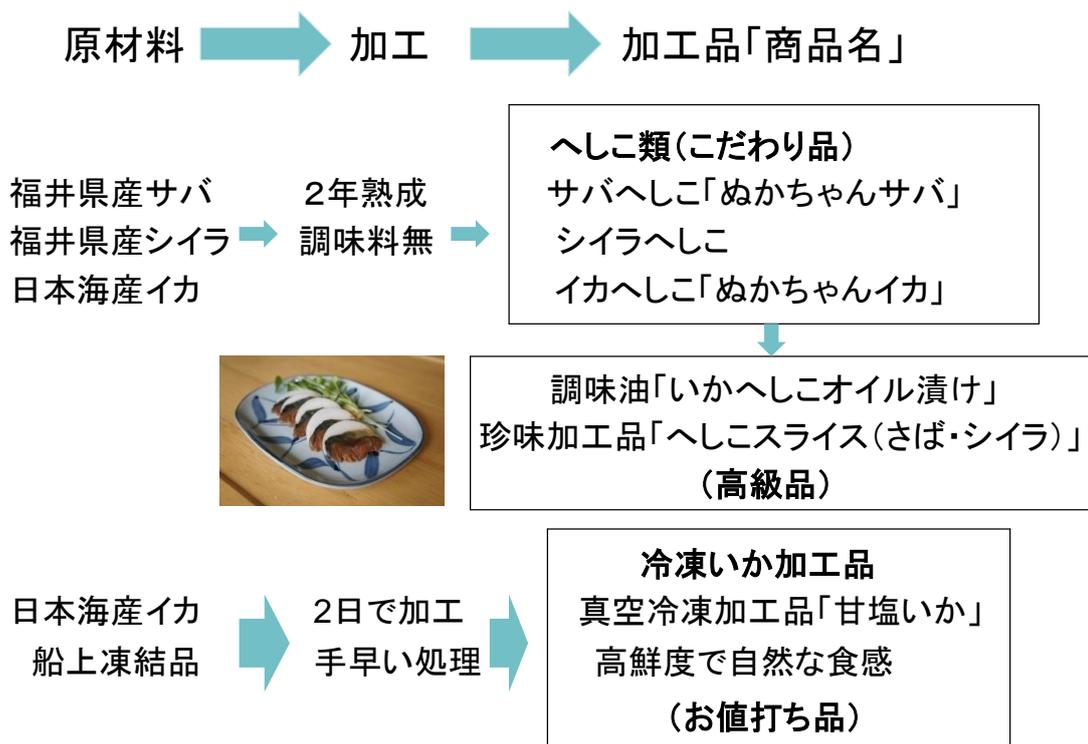


研究テーマ	ふくいの和食食材の商品開発および販路開拓に関する研究 ー福井市越廼の水産加工品開発と小浜の和食食育を結ぶー
研究期間	平成26 ～ 27年度
主たる研究者	【学部・学科】海洋生物資源学部 【職・氏名】教授 加藤辰夫
<p>○研究目的</p> <p>福井市越廼の水産加工グループの六次産業化を支援する。同グループが製造している加工品を使った調理しやすい和食メニューを開発し、加工品を再加工することによって新商品を開発する。また小浜市において越廼の加工品を使った和食食育を実施する。以上に関して大学と生産者グループ、関係市町村とのコラボレーションを推進する。</p> <p>○研究成果</p> <p>1) 越廼の「ぬかちゃんグループ」の加工事業の分析 (製品の特徴、加工工程、販売経路の把握)</p> <p>冷凍品であるが高品質の「甘塩いか」と2年もの長期熟成が売りのへしこ類、「いかへしこオイル漬け」を販売している。生産者のこだわりの強い商品であり、競合商品に比べて単価は高い。販売経路は県内直売所、贈答品店、東京や大阪の福井県産品販売店、地域特産品販売店などである。</p> <p>(生産の拡大および経営の改善方策)</p> <p>「甘塩いか」と「いかへしこオイル」を主力商品として生産を拡大中。事業開始3年目の平成26年度の販売額は約700万円。原価を下げて早期に黒字化し、後継者を確保することが課題。</p> <p>2) 和食食材および新メニューの開発</p> <p>販売むけ和食食材として、越廼の加工品を原材料とした、いかへしこのペースト、へしこ調味料、へしこふりかけ、などを試作。今後、競合商品と比較し、商品化を検討する。</p> <p>イベントむけ和食メニューとして、越廼の加工品を利用した、いかへしこおにぎり、いかへしこ焼きうどん、甘塩いかのライスピザ、甘塩いかのシチューを試作。</p> <p>3) 越廼と小浜を結ぶ食育プロジェクト (越廼中学校における特別授業と小浜市における和食食育の実施)</p> <p>中学1年生に対して越廼の加工品と小浜の食育を紹介し、小浜での調理実習の事前説明を実施した。そのうえで小浜市食文化館において小浜の和食食育を体験してもらった。調理メニューは越廼の加工品を使った小浜の伝統料理（一汁三菜）を調理した。後日おこなったアンケートによると大変満足していたが、中学生が自分だけでも調理できるメニューが必要である。</p> <p>4) 平成27年度に残された課題</p> <p>越廼産品を使った加工品の製品化と新メニューによる試験的な販売、中学生単独でも調理できる新メニューによる食育の実施。福井市内の六次産業による加工品へのアンケート調査の実施。成分分析による越廼産品の特徴の把握など。</p> <p>参考資料</p>	

越廼の加工品の製造と商品の特徴



へしこ再加工による利用用途の拡大

