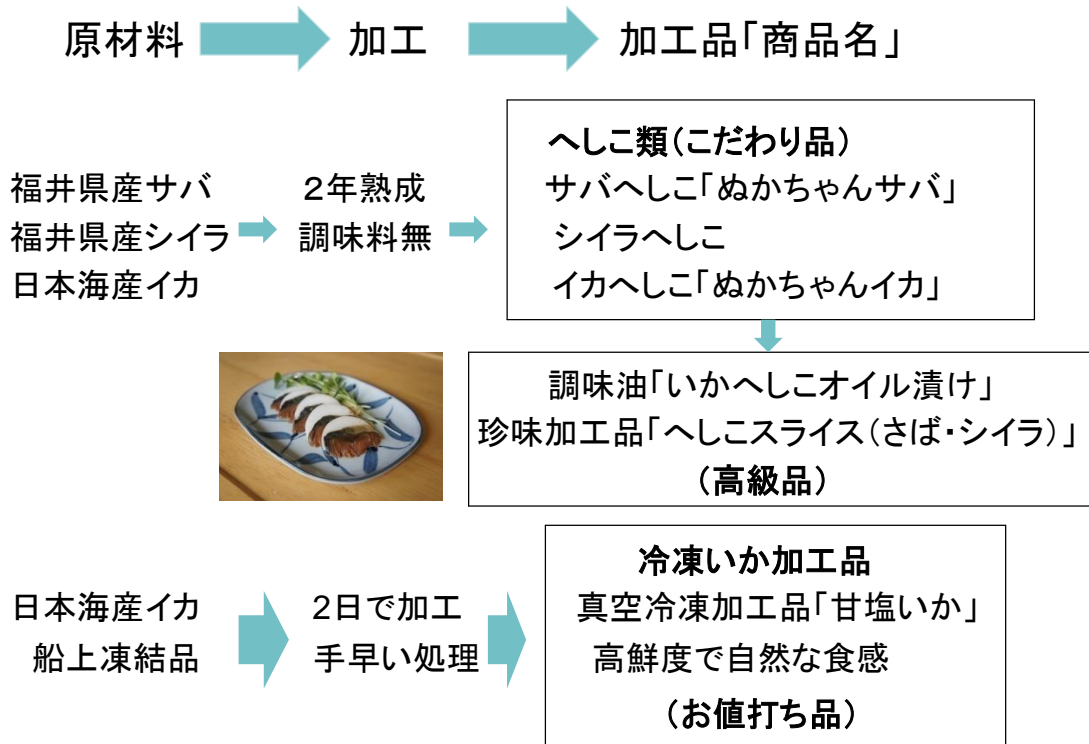


研究テーマ	ふくいの和食食材の商品開発および販路開拓に関する研究 ー福井市越廼の水産加工品開発と小浜の和食食育を結ぶー
研究期間	平成26 ～ 27年度
主たる研究者	【学部・学科】海洋生物資源学部 【職・氏名】教授 加藤辰夫
<p>○研究目的</p> <p>福井市越廼の水産加工グループの六次産業化を支援するため経営の分析をおこなった。同グループが製造している加工品を使った調理しやすい和食メニューを開発して食育を実施した。さらに加工品を再加工することによって新商品を開発した。また小浜市において越廼の加工品を使った和食食育を実施し、越廼中学校でも開発した商品を使って食育をおこなった。以上に関して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した。</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 26年度完了)</p> <p>経営の改善方策としては、「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する必要がある。原価を下げること、在庫を削減すること、早期黒字化と後継者を確保することが課題である。</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といかへしこふりかけ、などを試作した。ペーストはイベントへ出展して美味で使いやすいとの評価を得たが要冷蔵品ではなく常温商品に改良すべきとの意見が加工業者からあり、今後の課題となっている。食育向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、甘塩いかのシチューなどが、簡単に調理できておいしいとの評価を得た。</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、そのうえで平成26年度は小浜市食文化館における小浜の和食食育を体験してもらい、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。平成27年度には、中学生が自分でも調理できるメニューとして、開発した商品を使った「いかへしこ入り焼きうどん」などを調理実習したところ大変好評であった。</p> <p>4) 残された課題</p> <p>商品開発においては、いかへしこペーストやふりかけの商品化が課題である。前者は民間ベースに移行するために常温商品化が必要とすると、加熱処理による殺菌方法を確定しなければならぬ。要冷蔵ペーストに関しては、イベントでの試食やテスト販売を実施済みである。後者のふりかけは、消費者アンケートにもとづく味の調整や成分分析が残されている。今後も、研究の成果を活用し、小中学生などを対象として加工品を使った食育の実施やイベントへの出展を続けたいと考えている。</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

