

～魚皮を利用した伝統かまぼこの復活～
株式会社梅かま（富山県富山市）

目詰まりの現状

富山県の蒲鉾は板のないもの、昆布を利用したものの、赤巻、細工等特徴的なものも多く、古くから地元の人に評価されてきた。練製品の消費の低迷、原料手当ての不安定さなどから地域の練製品製造業者は減少、新たな商品開発が求められている。

プロジェクトの概要

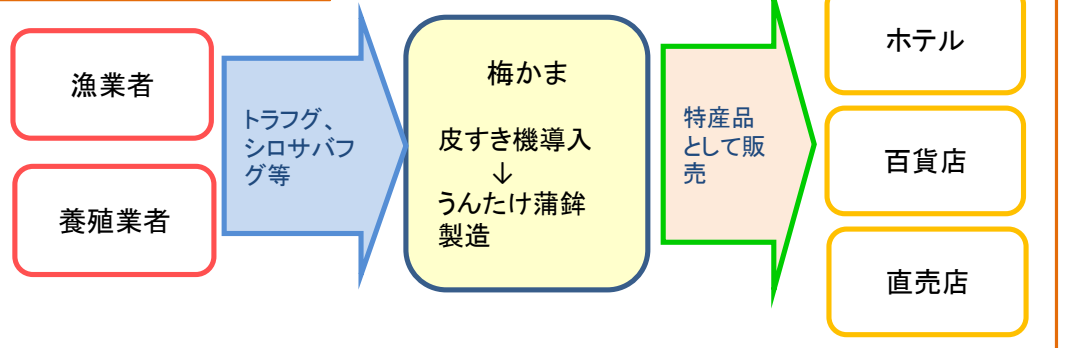
未利用で廃棄されている水産物の皮を、導入した皮すき機により、棘を除去し、さらに、残った棘は酸処理と中和処理により完全に除去したうえで蒲鉾の原料として利用することとした。

棘を除去した皮は、富山県で江戸時代につくられていた伝統料理「うんたけ」（すり身に皮をのせて蒸しあげた蒲鉾）に加工し、富山の特産品としてホテル等に販売した。

取組による成果

- ・古い文献から製造方法を研究し、伝統食品を復活。
- ・県内や県外トラフグ養殖業者の魚皮の有効利用。
- ・「うんたけ」を利用した吸い物や天ぷら等、販売先のホテル等による新たな消費形態の拡大。

プロジェクトフロー



皮すき機



開発中の「うんたけ」



梅かま工場外観