

骨まで食べられる魚の開発 (長崎県 株式会社ウエハラ)

長崎県対馬市の食品加工会社(株)ウエハラは、骨まで食べられるアジの干物を販売しています。同商品ができたのは、同社が市の学校給食会に地元産魚を使った商品を提案した際に、栄養士から「骨を取ってほしい」と言われたのがきっかけです。「骨を取ると子供たちの成長に大切なカルシウムが摂れなくなる」と考えた同社の上原正行社長は、骨ごと食べられる商品の開発を思い立ち、2年間にわたって試作を繰り返した末に魚の干物を焼いた後に加圧加熱することで、骨まで食べられる商品の開発に成功しました。この商品は、平成24(2012)年8月に「ファストフィッシュ」に選定され、現在、東京都の介護施設で提供されています。



加圧加熱処理により骨まで食べられるように仕上げたアジの干物

(出典:平成24年度水産白書 P53)

http://www.jfa.maff.go.jp/e/annual_report/2012/pdf/04_1shou.pdf