

日本遠洋旋網漁業協同組合

～ 消費者の要望に対応する新商品の開発 ～

日本遠洋旋網漁業協同組合は、所属の大中型まき網業者20社（28船団）が水揚げするアジ、サバ、ブリ、ヨコワ等（年間約17万トン）の流通・販売を担っており、その一部を、同組合が所有する冷凍冷蔵工場、水産物加工場を活用して加工・処理し消費者に届けています。

同組合では、以前からしめさばや塩干品（あじ一夜干し等）を製造販売していますが、最近の消費者の要望を捉えた新商品の開発にも力を注いでいます。

対馬や五島沖で漁獲されるアジ・サバを骨付きのままぶつ切りにし、熱と圧力を加えて骨まで軟らかく仕上げた「フリッター」や「竜田揚げ」は、「魚の最もおいしい部分」と言われる、骨や皮の周りの身も含め、骨や皮ごと食べられる新しい加工品です。カルシウムを多く摂れることや、調理は油で3～4分揚げるだけという手軽さから、長崎県の学校給食で使用されています。

このほか、ブリの身を粗くほぐしたものを成形し衣をつけた「ぶりカツ」やサバに超高压をかけることでソフトな食感を引き出した「スモークサバ」等を開発し消費者に提供しています。



（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