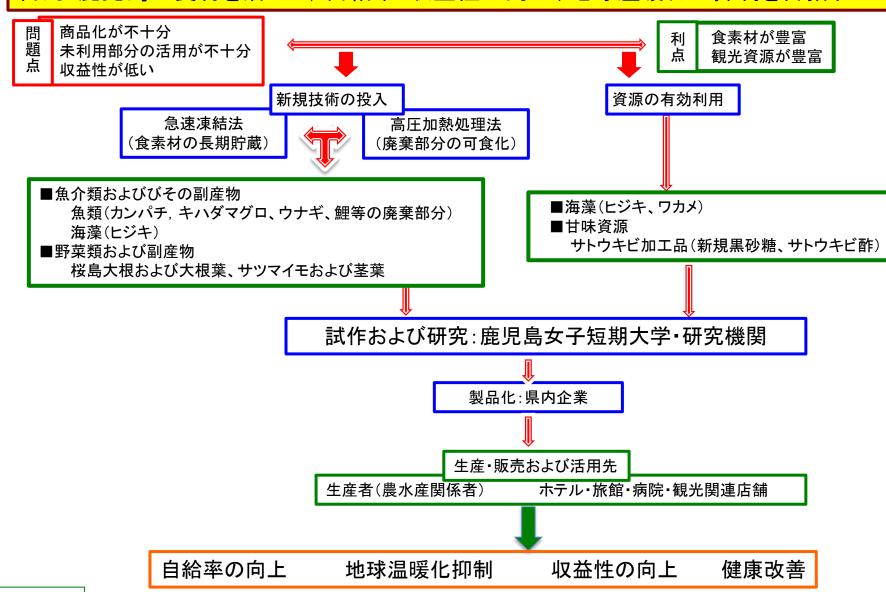
鹿児島"食維新"プロジェクト

目的: 鹿児島の食材を活かし, 自給率・収益性の向上、地球温暖化の抑制を目指す



鹿児島女子短期大学 日本食品株式会社

急速凍結法による食素材の高付加価値化

急速凍結法 (食素材の長期貯蔵)



・カンパチ…垂水漁協、長期保存ができるため県外、海外輸出に



・クロマグロ… TBS (BS) で放送、知事を初め県執行部や県内のホテル関係者、流通業者等が集まり試食会を開催(大手ホテルの関係者によると、生と比べ遜色ない)



・トビウオ…特定離島振興事業において十島村に3カ所(宝島、中之島、平島)設置。これまで週二便のフェリーによる搬送では、足が速く腐れ易いためトビウオは市場への持ち込み禁止であった。すべての魚が新鮮な状態で急速凍結され、業者が高値ですべて買い取る契約がされた(通年を通し食べられるようなる)。 その後種子島の西之表に民間が設置。



•. 桜島大根

導入前… 大根は1 月のほぼ1 か月間で収穫、販売され、漬物、切り干し大根にしていた。 導入後… 一年中生で食べられるようになった。県内大手ホテルにて料理 収穫量H25 年… 2.4トン H26 年… 4.0トン



2 時間程度でしおれるため10万本分の葉部はすべて廃棄されている。大きな大根となるのはこの大根葉の光合成によるものである。そのため桜島大根の葉には葉緑素が多く、深緑色をしている。



・タンカン・ミカン等1--2か月しか食されないミカン等を一年中食べられる。

魚類副産物(廃棄部分)の有効利用

高圧加熱処理法 (廃棄部分の可食化)



急速凍結法 (食素材の長期貯蔵)



頭は現在一部が食糧、大部分は肥料や廃棄処分







カルシウム、ビタミンD、DHA、EPA が多く含まれ機能性食品素材

Ca: 骨粗しよう症

ビタミンD:癌、血管疾患、認知症等各種疾病の予防に効果 EPA:中性脂肪低下などにより、心筋梗塞、脳梗塞の予防

DHA:認知症の予防、記憶力の向上





頭部のすり身



急速凍結法



年間供給



サツマアゲ、コロッケ、ギョーザ、ハンバーグ等













食素材の新用途開発

ヒジキ、ワカメの積極的活用





『ギョッ!うどん』の試作

美味しい

ミネラル(鉄、カルシウム)、食物繊維が豊富 DHA,IPAが豊富 アミノ酸価の上昇

地球温暖化の抑制および赤潮防止

サトウキビ加工品の開発



キビ酢加工品開発と有効利用

本物志向の黒糖