

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

問題点

商品化が不十分
未利用部分の活用が不十分
収益性が低い

利点

食素材が豊富
観光資源が豊富

新規技術の投入

急速凍結法
(食素材の長期貯蔵)

高圧加熱処理法
(廃棄部分の可食化)

資源の有効利用

■ 魚介類およびその副産物
魚類(カンパチ、キハダマグロ、ウナギ、鯉等の廃棄部分)
海藻(ヒジキ)
■ 野菜類および副産物
桜島大根および大根葉、サツマイモおよび茎葉

■ 海藻(ヒジキ、ワカメ)
■ 甘味資源
サトウキビ加工品(新規黒砂糖、サトウキビ酢)

試作および研究: 鹿児島女子短期大学・研究機関

製品化: 県内企業

生産・販売および活用先

生産者(農水産関係者)

ホテル・旅館・病院・観光関連店舗

自給率の向上

地球温暖化抑制

収益性の向上

健康改善

新用途開発と有効利用

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)

キハダマグロ



・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になる)。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

・桜島大根葉

2時間程度でおれるため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: 骨粗しょう症

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

製品化

サツマアゲ、コロッケ、ギョーザ、ハンバーグ等



カンパチ



マグロ



トビウオ



ウナギ



コイ

新規技術の投入

食素材の新用途開発

ヒジキ、ワカメの積極的活用



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

『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