

# ふりかけテックで新たな未利用魚節原料の開発！

令和6年度MaOI-FS事業

事業者：ニチフリ食品株式会社

## ○事業概要：

ふりかけの主原材料であるカツオ節は、資源減少・価格高騰の懸念から将来的な調達リスクがあり、未利用魚を使用した新たな節原料の開発に取り組んだ。東海大学海洋学部との共同研究により、次世代的な“ふりかけ原料の用途開発”を含めた検討を実施。

## ○成果：

### 1. かつお節に替わる節原料の探索

魚種	加工難易度	風味	節適性	備考
シイラ	★☆☆	○	○	大きく脂が多いものは加工難しい。
マンダイ	★★☆	○	×	脂が多いが、出汁などに良い？
ボラ	★★★	○	○	淡白で適性あるが入手困難に。
アマゴ	★☆☆	×	×	丸加工が必要なため、節適性低い。



### 2. 東海大学共同研究メンバーと“ふりかけ原料用途活用”探索

「アイスクリーム」との相性を探り、ビュッフェレストランでのイベントでトッピングとして提供。メディア取材を受けました。



### 3. 展示会出展

現行の“マグロフレーク”に近い仕上がりとなった“シイラフレーク”と“ボラフレーク”を「食品開発展」に展示。

一方で、ふりかけに使用する場合は、知名度や表示方法などの課題も再確認された。



## ○今後の予定：

最終的な利用には検討の余地が残る結果でしたが、取組を通して県外の魚関連事業者からも情報が寄せられ、テストを継続しています。水産資源は変動が激しく、魚種に併せた販売ルート開発の必要性も感じています。今後も“ふりかけテック”を進化させるべく研究を続けます。

## ○ここに注目：

加工業者にとって資源問題は生命線です。引き続き探索を進めましょう！