

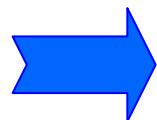
その他

「生態系保存のための外来魚を利用した食品開発」

その他

(教員名) 保科 英人
(所 属) 教育地域科学部 地域政策講座

外来魚の食品化



外来魚の駆除

(1) シーズ概要

現在、里地の自然環境の重要性が再認識されています。しかし、里地のため池では、外来種の存在が大きな問題になっています。多くの外来種の中でも、甚大な悪影響を及ぼすのがブラックバスおよびブルーギルです。里地の自然を守るためにには、これらの両外来魚の駆除を進める必要があります。そこで、本研究室では、ブラックバスとブルーギルを食品化して、商業ベースに乗せ、大量消費することにより、駆除を促進することを目指してきました。

(2)これまでの研究成果

平成19年度から、ブラックバスおよびブルーギルの魚肉を食品に加工することを始めました。

淡水魚特有の臭みを消すこと、調理方法が簡単なこと、大量消費のためには珍味ではなく、大衆受けしやすいものにすることなどの項目をクリアできるよう、開発を進めました。試行錯誤の結果、ハンバーガーに加工しました。

同年度は、2回にわたり試験販売に踏み切りました。販売実績は上々でした。今後は、これをいかに商業ベースに乗せていくかが課題になってきます。



(3)新規性・優位性、適用分野

ブラックバスやブルーギルは、福井県はもちろん、全国各地で駆除が進められており、国民の関心は非常に高いものと思われます。そのため、平成19年度の試験販売に関しては、テレビや新聞、雑誌など、数多くの取材を受けました。現在、企業の優良性を測るパロメーターの1つとして「環境への貢献度」が使われるようになりました。外来魚をフライにせず、ミンチ状にしてハンバーガーに加工するやり方は初めてです。環境保全活動を進める企業との共同商品化ができれば、日本の陸水環境に生息する希少生物の保全につながっていくものと確信しています。

【適用分野】

外来魚を利用した食品開発

特許出願:なし

関係論文:2本ほど

関係企業等:有限会社スターフーズ(福井県坂井市)