

プロジェクトの成果！！

1. 開発したサワラの加工製品と調理例



サワラ（サゴシ）の開き干しと調理例

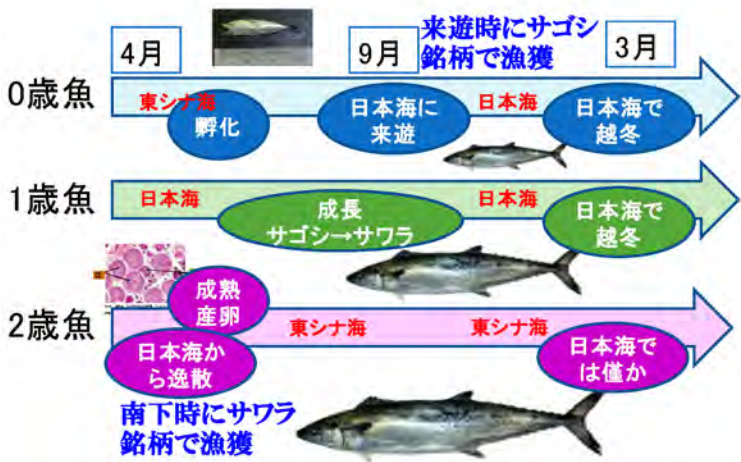


サゴシのすり身で作った揚げかまぼことソーセージ



サゴシのいしる（魚醬）

2. 日本海におけるサワラの成長と回遊経路が判明！



農林水産省「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」
日本海で急増したサワラを有効利用するための技術開発



農林水産省「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」
日本海で急増したサワラを有効利用するための技術開発

サワラ 加工マニュアル



目 次

第Ⅰ節 日本海産サワラの成分特性と品質の保持

1. 日本海産サワラ（サゴシ）の原料特性の解明と
瀬戸内海産サワラの原料特性との比較…………… 1
2. 日本海産サワラ（サゴシ）魚肉中の TMAO の分解と
鮮度・品質保持技術…………… 3

第Ⅱ節 開発したサワラの加工製品

1. すり身化技術開発およびそれを原料とした製品…………… 5
2. サゴシペースト…………… 6
3. サゴシ揚げ蒲鉾…………… 6
4. サゴシのソーセージ…………… 8
5. サゴシいしる…………… 8
6. サワラしょつつる…………… 10
7. サワラドレスしょつつる…………… 12
8. サワラしょつつる干し…………… 12
9. サワラしょつつる利用菓子類
 - 1) 粉ソフトグリッシーニのサワラしょつつる塗り…………… 13
 - 2) サワラしょつつるラスク…………… 14
 - 3) サワラしょつつるクッキー…………… 14
10. サワラしょつつる利用調味料類
 - 1) サワラしょつつる炊き込みご飯の素…………… 15
(ベトナム風鶏おこわめしの素)
 - 2) サワラしょつつるスプレッド…………… 15
 - 3) サワラしょつつるスイートチリソース…………… 15
 - 4) 練りサワラきりたんぼ…………… 16
11. サワラ落とし身を利用した調味製品
 - 1) サワラ落とし身…………… 16
 - 2) サワラ角煮…………… 17
 - 3) サワラハンバーグ…………… 18
12. 高品質フィレー…………… 19
13. サゴシ加工残渣エキス天然調味料…………… 20
14. サワラ煮干し…………… 21
15. サワラ開き干し…………… 22
16. サワラ魚醤干し…………… 26
17. サゴシみりん干し…………… 29
18. サゴシ冷くん品…………… 30
19. サワラハンバーグ…………… 32

第Ⅲ節 日本海におけるサワラの漁業と生態

1. サワラについて…………… 33
2. 日本海におけるサワラの漁業…………… 33
3. 日本海におけるサワラ的生活史…………… 35
4. 日本海におけるサワラの漁況予測と今後の動向…………… 36