



OPRTプレスリリース

平成23年9月15日

マグロ未利用部分の有効活用促進

新洋水産(有) (いちき串木野市：松元要社長、TEL：0996-32-2764) は、冷凍マグロをブロックやサクに加工する際に発生する未利用部分を有効利用するために研究を重ね、このほど加工品として「まぐろつみれ」、「まぐろハンバーグ」、「まぐろウインナー」、「まぐろパイ」、「まぐろかりかりくん (コラーゲンたっぷりのマグロの皮を活用)」の新製品を開発した。

同社は、年間約400トンの冷凍マグロを加工しているが、ブロックやサクに加工すると原魚の40～45%が利用できていない。この未利用部分を活用するため、水産大学校、県の研究機関や機械メーカー等の協力を得て製品として開発した。

OPRT 原田雄一郎専務は、「マグロ漁獲規制が次第に強化される中、供給量が減少している。そのような状況の下に、未利用部分を活用し、限られたマグロ資源の有効活用を図る、新洋水産の努力を高く評価したい。」としている。

(問合せ先)

(社) 責任あるまぐろ漁業推進機構

事務局長：田端 事業部長：人見

TEL：03-3568-6388

FAX：03-3568-6389