



愛媛県立長浜高等学校

水族館部「あらぶるぶいのあらぼね救助隊」

愛媛県大洲市長浜甲480番地1



魚の中落ち活用でフードロスを削減！
缶詰「ブリの骨じゃん」の開発

ブリは愛媛県において、マダイに並ぶ重要な養殖魚です。ブリは3枚におろして出荷することが多く、その際に大量の中落ち（中骨）が発生します。しかし、この中落ちは食品としてはあまり利用されていません。そこで、私たちはこの中落ちを缶詰として食品利用できないかと考えました。ブリの中骨は太いものは直径2cmを超え、柔らかくするのは大変でした。調味液の濃さを変えたり、酢で事前処理したりするなどして実験を繰り返した結果、見事の中骨を柔らかくすることに成功しました。身のDHAや骨のカルシウムなどを多く含み、栄養豊富でおいしい缶詰に仕上がりました。今後は様々な魚種でこの中落ちの食品利用を進めていくことで、フードロスの削減を目指します。