

(別紙)

平成 25 年度 産業廃棄物税基金充当事業 実績報告書

事業名：不成形カマボコ及び加工残滓を利用した端物調味料の開発

事業実施予定期間：平成 22 年度～平成 26 年度

担当課室名：水産技術総合センター

担当班名：水産加工開発部 TEL：0225-25-1126

e-mail：nagaki-to173@pref.miyagi.jp

1 事業の目的

水産加工企業の生産ライン等で発生する不成形カマボコや加工残滓等を調味料の原料として再利用することで、産業廃棄物の排出を抑制するとともに、製造した端物調味料の自社利用や一般への販売を通して製造コストの削減や新たな商品開発を図り、もって水産加工企業の競争力を高めることを目的とするもの。

2 当該年度の実施事業の概要

- ・カマボコ製造会社内において、同社のカマボコ端材を利用した端物調味料製造試験を、規模を拡大して実施した。
- ・カマボコ製造会社で発生量の多い3種類のカマボコを利用した端物調味料の仕込みを行い、定期的な成分分析を行うとともに、濾過・火入れした物の遊離アミノ酸類をはじめとした呈味成分分析を外注した。

3 当該年度の実施事業の成果

- ・端物調味料の製造試験を、カマボコ製造会社自身に主体性を持たせて実施することができた。
- ・カマボコ製造会社の産業廃棄物の排出を抑制する上で必要な下記の知見が得られた。
 - ①揚カマボコよりも不整形生端材の方がタンパク質の分解が早く、窒素利用効率が高かった。
 - ②仕込み時、醤油諸味より醤油麴を利用した方が、仕上り品の遊離アミノ酸総量が多くなった。
 - ③仕込み時の醤油諸味量を減らすと、仕上り品の遊離アミノ酸量が減少する反面、アミノ酸の構成割合は市販の醤油とは異なるものとなった。

4 今後の展開

平成 24、25 年度に協力もらったカマボコ製造会社において、引き続き現地製造試験を実施するとともに、成果品の活用方法を検討する。また、これまでの成果を県内の他のカマボコ製造会社等に周知し、同様の試験を行うなど、産業廃棄物の排出抑制を促進するための普及活動を行う。

- ① カマボコの端材を端物調味料を製造・利用した場合と、産業廃棄物として廃棄処分した場合の比較による採算性把握のためのデータ収集
- ② 成果品である端物調味料の利用に関する検討
- ③ 成果等の普及

5 廃棄物の削減・リサイクル、適正処理の促進の効果等を示す指標の数値

(指標：カマボコ端材をリサイクルしている加工業者数)

単位：社

平成 21 年度	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度
0	0	0	0*1	1*2

*1 カマボコ製造会社 1 社の協力を得て、端物調味料の製造条件に関する試験を実施（平成 24 年度）。

*2 カマボコ製造会社内で端物調味料の規模を拡大した製造試験を実施（平成 25 年度）。

6 事業費の推移

単位：千円

平成 21 年度	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度
	2,388	0	2,180	2,021