

## フィレーマシンを用いたブルーギルフィレ－ の製造とその評価

津村 祐司

### ◆背景・目的.....

琵琶湖で異常に繁殖しているブルーギルは魚体が小さく、骨が硬いなどの理由で食用としては利用されていない。その隘路となっている3枚卸し工程を機械化することによりブルーギルの食用としての消費拡大を図る。

### ◆成果の内容・特徴.....

- フィレーマシンで処理可能な魚の大きさは40～236gであり、そのフィレ－を用いて竹輪と笹漬けを試作して食味試験を実施した結果、食味の良い製品ができた。
- 上記の魚の大きさにおける原魚に対するフィレ－の歩留まりは、28～32%であり、魚が小さくなると、歩留まりが低下する傾向がみられた。
- 上記の魚を用いて機械性能を測定した結果、ヘッドカッター＋フィレ－マシンによる原魚からフィレ－までの処理能力は、40～60尾／分であった。

### ◆成果の活用・留意点.....

- フィレ－マシンを利用してフィレ－に処理したブルーギルを竹輪と笹漬けの原料として利用し、その消費拡大を図ることは、漁業者の所得向上につながる。
- フィレ－マシン＋ヘッドカッターの1台当たりの価格は、5百万円であることから、機械の稼働率を上げて減価償却を進める必要がある。

