

未利用魚を使った寿司の 缶詰を作りたい



福井県立若狭高等学校 海洋科学科
池尾柚夢 下中くるみ 中本莉緒 松原心菜

私たちが考える海の宝とは・・・

私たちが考える海の宝 → 未利用魚 

商品化することができる魚



両方を利用できるようにしたい

「魚」



大きさや傷が問題で廃棄はもったいない！

商品化することができない魚 → 「未利用魚を利用したい！」

探究の背景

定置網会社ケンスイさんとくら寿司さん
にお話を聞く



未利用魚が無駄になっていることが問題
になっている

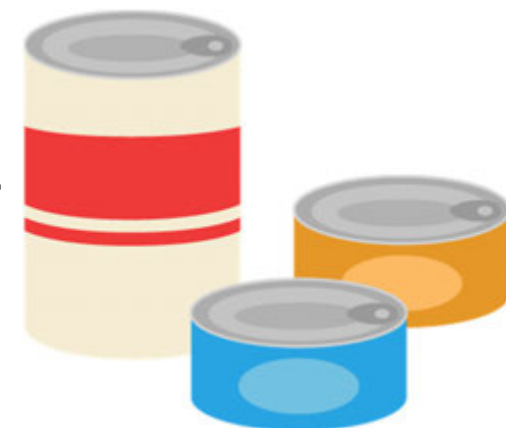


未利用魚を無駄にせず活用出来る方法
はないだろうか



日本人に人気のお寿司の缶詰を作ればた
くさんの人に未利用魚の価値を広めるこ
とができるのではないかと

漁師の角野さんに漁について教えていた
だきながら探究を進めています！



シャリの開発👁️

①米50g 水65g 酢5g

酢の味がしない、もちもち

②米50g 水65g 酢10g

固い、美味しくない、くさみがある

③米50g 水65g 酢15g

とても固い、パサパサ、美味しくない

④米50g 水70g 酢5g

もちもち、味がしない

⑤米50g 水70g 酢10g

柔らかい、酢の味がしない、洗っていない

米の味がする



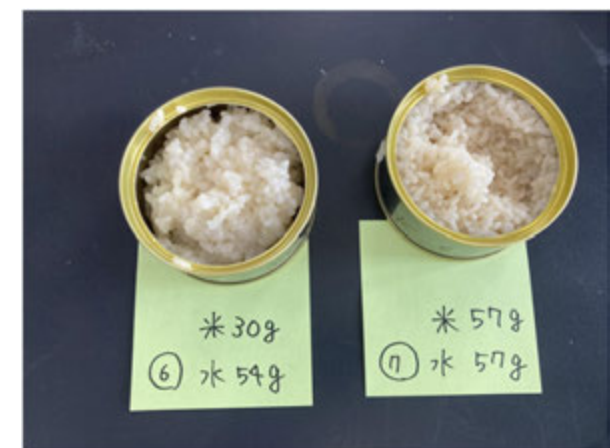
すべて失敗 ✕



シャリの開発を踏まえて再度実験



- | | |
|----------------|-------------------|
| ①米25g水20g酢2.5g | 食べやすい固さ・せきはんみたい |
| ②米25g水23g酢2.5g | ◎味がある・崩れない固さ |
| ③米25g水25g酢2.5g | 粘りが強い |
| ④米25g水28g酢2.5g | おはぎみたい |
| ⑤米25g水32g酢2.5g | 粘り強い・おかゆみたい |
| ⑥米30g水54g酢なし | ベチャベチャ・やわらかい |
| ⑦米57g水57g酢なし | ◎一番食べやすい固さ・一番美味しい |



実験の結果から 😊

- 丁度良い米の固さは米と水が1対1の割合のときであることが分かった。
- 缶詰の上を5mmあげると丁度良い米の固さになった。
- 酢を入れると米の色が茶色になる。
- 酢を入れても殺菌すると酢の味がなくなる。
- 水の割合が多いほど米の固さがやわらかくなる。

他にも実験してみた🤖

【寿司】

米20g ネタ：ブリ 計4缶

2缶は、しょうゆをかける → 味：○ 見た目：○

2缶は、しょうゆかけない → 味：もの足りない 見た目：身が縮んだ

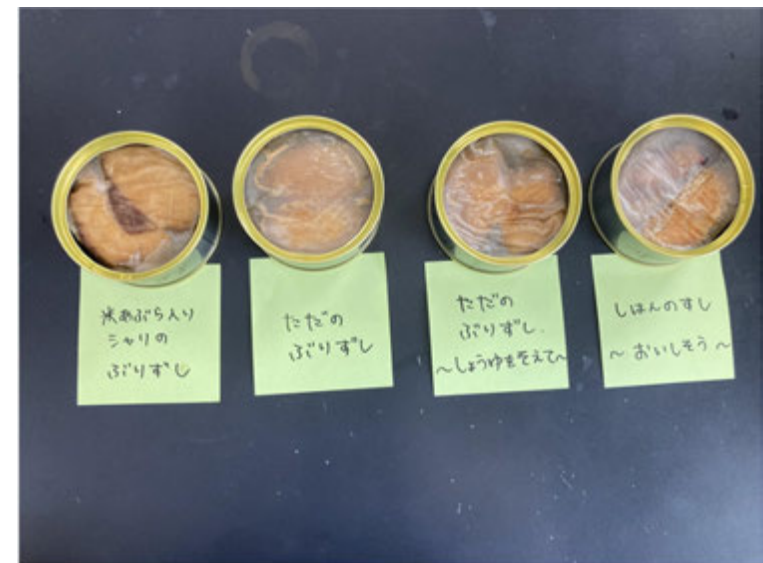
【油入れる工夫をしてみた】

米100gに油5gを入れる

【市販の寿司】

上と下に硫酸紙をひいたもの、寿司自体を巻いたもの（たこ、サーモン）

↳ネタが硫酸紙にくっついた



今後の活動 😊

米57g 酢 : 砂糖 : 塩 = 9,12 : 3,8 : 1,9

・ 酢の変わりにポッカレモンを入れる

→ 酢の味が感じられなかったため

・ クエン酸を入れる

→ 殺菌効果があり、細菌の増殖を抑えて食べ物の腐敗を防ぐ効果もある



味の研究を進める！