

【魚体中骨抜き具の開発の経緯】

- 小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会（以下、「協議会」という。）は、平成 25～27 年度にかけ、水産技術センターへカマスの有効活用の方法を依頼し、食べ歩きができるストリートフードとして「北条一本ぬきカマス」と、加工のための「魚体中骨抜き具」が発明され、神奈川県水産技術センターでは特許申請を行いました。
（発明の名称）魚体中骨抜き具 （出願日）平成 28 年 8 月 5 日
（出願番号）特願 2016-155060 （発明者：持分）水産技術センター（県持分 10/10）
問合せ先 神奈川県水産技術センター
所長 杉浦暁裕 電話(046)882-2311
企画資源部 臼井一茂 電話(046)882-2312
- 「北条一本ぬき」の名称は協議会が命名し、協議会を代表して小田原市が申請して商標登録を取得しました。
（出願番号）商願 2015-6771 （商標）北条一本ぬき （申請者）小田原市
- これまで、小田原漁港のイベントや地元スーパーなどで「北条一本ぬきカマス」を使った揚げ物の販売が行われ、フード・アクション・ニッポンアワード 2015 では、販売活動部門で優秀賞を受賞しました。近年では「カマスドック」など新たな製品も作られ、カマスの利用と共にストリートフードの消費促進を協議会が進め人気を博してきました。また、協議会会員によりカマスの中骨を抜いた揚げ物用素材の販売も行われています。
- 様々な水産イベントへの参加などにより、テレビなど報道関係にも「北条一本ぬきカマス」が取り上げられ、全国の水産業界関係者からの問合せも数多くあり、平成 28 年度の水産白書にも掲載されました。

【魚体中骨抜き具の販売について】

- これまで、魚体中骨抜き具は小田原市内の一部の関係者のみに試験的に提供されており、「北条一本ぬきカマス」は、市内を通る自動車専用道路のパーキングエリアと市内の惣菜店の一部で販売されていました。
- この度、県と協議会、器具を販売する(株)小田原魚市場の 3 者で実施契約が結ばれ、魚体中骨抜き具の販売が行われることになりました。
- このことにより、全国の水産業界関係者に「魚体中骨抜き具」を販売することで、より多くの方に「北条一本ぬきカマス」（中骨を抜いた魚）を食べてもらえるようになります。
- なお、販売は、当面、加工業者及び漁業協同組合等に限られます。一般販売は、今後検討していく予定です。

問合せ先 株式会社 小田原魚市場 電話(0465)22-8131

参考資料



中骨抜き具(ポリカーボネイト製の先端部)



北条一本ぬきカマス
(カマスの中骨を抜いたところ)



北条一本ぬきカマスのフライ

ODAWARA LOCAL FISH
小田原の魚ブランド化・振興拡大協議会

新発売!

骨がないのが、
いいみたい。

棒フライ!
サクサク、じゅわわ!
ついでに小骨もとれてまで☆

がんばれ
バイトくん!

小田原産
魚料理
北条一本ぬきカマス

カマスの骨より専用器具
開発した「北条一本ぬき」(仮)
商品化に向けて開発中!

おいしい小田原産カマス
骨、抜いときました☆

お土産御礼
「北条一本ぬきカマス」(冷凍)
も近日発売予定!

お問い合わせは
小田原の魚ブランド化・振興拡大協議会まで!
事務局:小田原市水産振興課

0465-22-9227

小田原
城前魚

協議会のPRポスター