

水産物利用加工技術開発研究

(水産物利用加工試験)

井岡 久・石原成嗣・開内 洋

1 研究目的

水産加工業界ならびに漁業者に的確な利用・加工技術情報を提供するために、水産物の高度利用と付加価値向上のための技術開発を行うほか、既存技術の普及・研修なども実施する。

本研究の主要な課題としては水産物の原料特性・品質評価・加工技術開発・製品開発などに関する試験研究がある。

2 研究方法

(1) 業界の要請に基づいた各種評価試験

各種水産物の品質評価、加工技術開発、製品開発に対する試験実施および指導・助言。

(2) 漁獲物処理技術の開発・普及

沖合底びき網の漁獲物について漁港水揚げ時の鮮度調査およびその評価を行った。さらに、活〆技術を応用した高鮮度保持技術の普及研修を実施した。

3 研究結果

(1) 依頼試験概要

平成 11 年度に実施した水産物利用加工に関する依頼試験研究件数は計 24 件であった。

(2) 漁獲物処理技術の評価

浜田漁港を基地とする沖合底びき網漁業の漁獲物(ムシガレイ、ケンサキイカ)の漁港水揚げ時の鮮度調査を実施した。鮮度は現在分析中であるが、得られた結果を解析後、沖合底びき網漁業船主会で報告する予定である。

(3) 高品質流通技術の普及研修など

- 養殖イワガキの流通技術開発に関わる漁業者協議会(隠岐島前)において、出荷、流通技術に関する指導・助言を行った。
- 活〆技術(脊髄破壊)に関する研修会に講師として参加し、諸技術に対する指導・助言を行った(平田市水産研究協議会、隠岐島後地区水産振興協議会)。また、水産事務所の主催する講習会(大田市)に助言者として出席した。

4 研究成果

- 依頼試験への対応は単に相談者に役立つだけでなく、現場情報が得られるなど、関連する他の要請事項へも迅速・的確に対応できる場合が多い。業界指導や実用的な技術開発の効率的実施に役立っている。
- 現在求められている漁獲物の最適処理技術について、漁業者からの情報も得ながら、研修会などにおける事例・研究成果紹介により具体的に伝達できている。