

外部からの紹介に対する対応

藤川裕司・岡本 満・清川智之

水産技術センターでは水産業の振興を目的に、水産関連団体・加工業者を対象とした加工指導業務、小学校等を対象とした校外学習サポートや一般向けのサービスを行っている。

1. 加工指導業務

平成18年度に利用化学グループで実施した試験研究・技術指導・助言などは表1のとおりで

あった。過去7年間の件数を示したが、平成18年度は44件（前年度33件）だった。

主な課題別対応内容を表2に示した。主なものは「食の安全・安心」に関わる試験依頼、販路開拓を積極的に進める企業、漁協加工場などからの新規開発製品の貯蔵性評価に関する要請、およびJFしまねが取り組んでいる、特産魚種のブランド化に関わる試験依頼であった。

表1 試験研究要請件数

要請団体・組織	件数								備 考
	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18		
水産加工業界	11	18	14	7	12	11	9	漁業者、水産加工業者	
漁業者団体等	3	14	4	5	22	13	7	漁協、県漁連など	
その他・行政	1	12	17	6	7	9	28	一般・行政組織・研修含む	
合 計	15	44	35	18	41	33	44		

表2 主な課題別試験研究、指導・助言内容

〈課 題〉 内 容	水産加工業界								漁業者・団体等								行政・一般他							
	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18			
〈技術開発試験〉 製品開発、品質・工程改良に関するもの	5	13	11	13	10	9	6	3	12	9	6	7	13	3	1	9	5	3	2	7	8			
〈品質管理〉 鮮度、衛生管理などに関するもの	7	13	6	6	9	10	14	3	12	6	4	8	11	15	1	6	5	4	2	7	13			
〈品質評価試験〉 製品分析、貯蔵性評価に関するもの	8	15	9	7	7	5	6	2	9	6	6	13	3	4	1	7	3	3	3	4	9			
〈その他〉 水質調査・養殖環境等に関するもの	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	1	5	2	2	0	2	1			
合 計	21	41	26	27	26	24	26	8	33	21	18	30	27	24	4	27	15	12	7	20	31			

注) 要請件数1件につき複数の課題が含まれているため、課題数は要請件数に比べ多くなっている。

表3に平成12～18年度に実施した分析項目および分析数量について、微生物検査、一般成分分析、水質分析等を含むその他の3区分に分類した。

その結果、平成18年度の分析数は、平成12年度以降もっとも多かった。

表3 平成18年度実施分析項目・分析数

分析項目	分 析 数							主な分析項目内容
	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	
微生物検査	38	128	122	54	118	35	132	一般生菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ他 水分量・粗蛋白質・粗脂肪・灰分他 溶存酸素・重金属類・水質評価指標など
一般成分	54	134	148	39	105	160	343	
その他	1	33	0	7	75	112	4	
合 計	93	295	270	100	298	307	479	

その他研修的業務内容（開催日：研修名（開催地区名など）：主催者・依頼者など（ ）内担当者）
平成18年

- ①7月3日：食育講習とマアジを用いた料理教室：浜田市役所子育て支援課（藤川、岡本、濱上、小野）
- ②8月7日：マアジを用いた料理教室：浜田市役所子育て支援課（同上）
- ③10月14日：JF大社支所でのブリ活け締め講習会：松江水産事務所（岡本、藤川）

- ④10月19日：JF浦郷支所での活け締め講習会：隠岐支庁水産局（岡本）
- ⑤11月20日：高等学校理科研修会：島根県高等学校理科教育協議会（清川）

平成19年

- ①1月24日：和江加工場すり身加工危害分析調査報告会：浜田水産事務所（岡本）
- ②3月20日：隠岐島後での水産加工における衛生管理に関する研修：隠岐支庁水産局（岡本）