

# 水産物の利用加工に関する技術支援状況

(食品産業基礎調査事業)

井岡 久・岡本 満・石原成嗣

水産物の利用、加工、流通に関する課題解決を目的として「食品産業基礎調査事業」(平成25～27年度)により、各種の技術支援を行っている。

## 1. 相談件数の内訳

平成26年度は、主に水産物の利用加工に関する技術相談、技術研修、情報提供をはじめ、各種の技術指導・助言要請に対応するほか、必要に応じて課題解決のための調査研究を実施した。平成26年度迄に対応した技術相談者の種類別、要請件数を図1に示した。

平成26年度は合計161件(H25年度212件)の支援要請に対応した。そのうち、水産加工業界が66件(前年78件)、漁業者及び漁業団体等18件(前年6件)、その他(行政・マスコミ等)89件(前年128件)であった。前年に比べ件数は減少したが、技術相談は後を絶たず、異物混入に関わる相談が年度の後半に多かった。

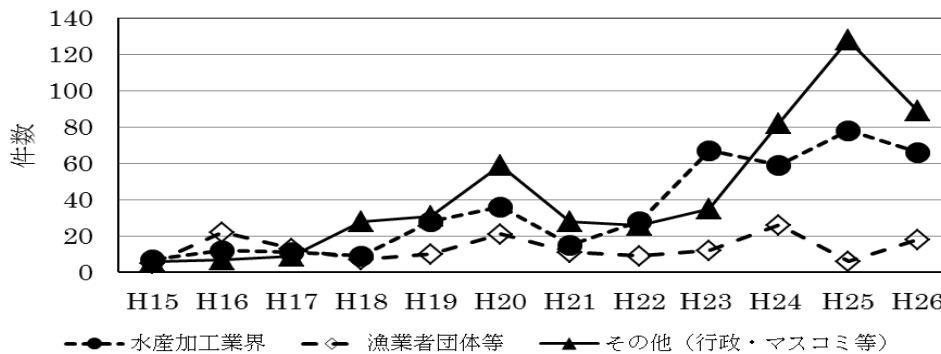


図1 利用加工分野における相談件数

## 2. 著作物の貸与

平成17年度に近赤外分光法によるマアジの脂質含量測定技術の開発と現場導入支援に取り組んで以降、当センターでは「魚類の脂質含量」や「カニの身入り判別」、「フグの雌雄判別」などの測定技術を開発してきた。本法の中核技術は魚種、脂質含量、水分含量などにより異なる近赤外分光スペクトルを数理的処理により得られる脂質含量換算式(検量線)の作成で、県有の無形の著作物に該当する。このため、当所で定めた貸与に関わる規程に基づき、県内漁業者

および企業等からの要望に応じて貸与している。

表1に平成26年度における貸与状況を示した。本技術の現場導入実績は現時点で3者に留まっているが、本所所有2台のうち1台を水産事務所などを通じて技術導入を希望する者に貸し出しするなど、導入推進を支援した。

表1 近赤外分光法による脂質含量測定技術の貸与状況

申請者	魚種	期間	備考
A社	マアジ	H18.3.22～	H21、H24更新
B団体	マアジ、アカムツ、マサバ	H18.3.22～	H21、H24更新
C社	アカムツ	H20.5.27～	H23、H26更新
	マアジ、マサバ	H21.7.1～	H24更新

※ 貸与期間は1魚種につき3年間を限度とし、更新手続きにより3年間の延長を認めている

### 3. 研修業務

平成26年度に実施した研修や技術移転等の活動は計14件でその内容を表2に示した。

当所が開発した近赤外分光法による脂質測定技術を導入している浜田市水産物ブランド化推進協議会等に対して11回の技術移転及び技術研修を実施した。隠岐の島町で

トビウオを原料とした魚醤油製造実習を実施し、熟成期間中の品質評価も併せて行った。また、水産加工業者を対象とした加工研修会を2回実施した。

表2 研修・技術移転等の活動

月日	内容	対象者	担当者
4月14日	どんちっちマアジ脂質含量測定用検量線の更新	浜田市ブランド化推進協議会	石原
5月15日	〃	〃	〃
6月6日	〃	〃	〃
6月13日	〃	〃	〃
6月27日	〃	〃	〃
7月2日	脂質測定用近赤外分光機の機差補正	〃	〃
7月7日	どんちっちマアジ脂質含量測定用検量線の更新	〃	〃
8月20日	マアジのフィレーマシンの処理実演および水産加工研修会	水産加工事業者他	井岡
9月26日	浜田産カレイ分析結果報告	浜田中央水産加工業協同組合	〃
10月21日	どんちっちマアジ脂質含量測定用検量線の更新	浜田市ブランド化推進協議会	石原
12月10日	隠岐マアジ脂質測定用近赤外分光機の機差補正	隠岐支庁水産部	〃
12月11日	近赤外分光機による脂質測定技術研修	松江水産事務所	〃
1月20日	利用加工技術研修会	隠岐支庁水産部他	井岡
3月26日	どんちっちマアジ脂質含量測定用検量線の更新	浜田市ブランド化推進協議会	石原