

# 水産物の利用加工に関する技術支援状況

(地域水産物利用加工基礎調査事業)

清川智之・井岡 久・開内 洋

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(地域水産物利用加工基礎調査事業)」(平成 28～30 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 29 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 29 年度中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 29 年度は合計 122 件(H28 年度 113 件)のうち、

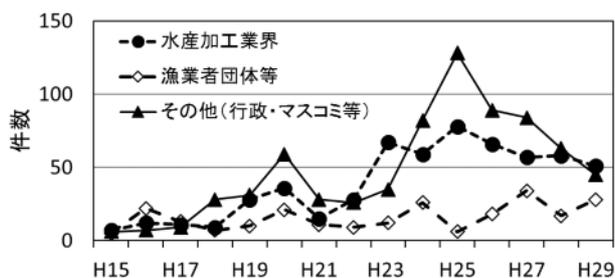


図1 利用加工分野における相談件数

水産加工業界が 51 件(前年 58 件)、漁業者及び漁業団体等が 28 件(前年 17 件)、その他(行政・マスコミ等)が 44 件(前年 63 件)であった(図 1、添付参考資料)。前年に比べ件数は増加し、品質評価依頼や技術相談は多く、異物混入などの品質に関する相談など多岐にわたっていた。今年度は特にブランド化のための

表 1 研修・技術移転等の活動

月 日	内 容	対象者	担当者
4月14日	どんちっちあじ脂質含量測定装置の機差補正	浜田市水産物ブランド化戦略会議	清川
4月19日	〃	〃	〃
4月23-24日	〃	〃	〃
5月1日	〃	〃	〃
8月23日	新たな脂質測定装置開発のための現地指導	企業	〃
9月18日	魚醤油の残渣を活用した干物作製指導	浜田水産高校	〃
11月1日	新たな脂質測定装置開発のための現地指導	企業	〃
11月30日	干物作製指導	浜田市立原井小学校(生徒)	清川・沖野
12月26日	脂質測定技術指導	松江水産事務所	清川
12月27日	新たな脂質測定装置開発のための現地指導	企業	〃
2月13日	アカモクの加工法(国府公民館)	一般	開内・竹谷
3月6日	新たな脂質測定装置開発のための現地指導	企業	清川

沖底の鮮度調査依頼が増加した。また、当科で開発指導した加工品の商品化や新たな事業への参入(缶詰加工、高鮮度漁獲物を利用した出汁等)があった。

## 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。

## 3. 研修業務

平成 29 年度に実施した研修や技術移転等の活動は計 12 件でその内容を表 2 に示した。そのうち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戦略会議等に対しては機差の補正を 4 回実施した。その他、一般県民、水産高校に対する加工方法の紹介や加工指導も行った。さらに新たな脂質測定器の開発を目指す企業に現地指導を行った。