

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)

開内 洋・寺谷俊紀・岡本 満

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）」(令和元～3年度)により、各種の技術支援を行っている。

1. 相談・依頼試験

(1) 相談件数の内訳

令和2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・助言要請に対応したほか、必要に応じて課題解決のための調査研究を実施した。令和2年度に対応した技術相談者の業種別、要請件数を

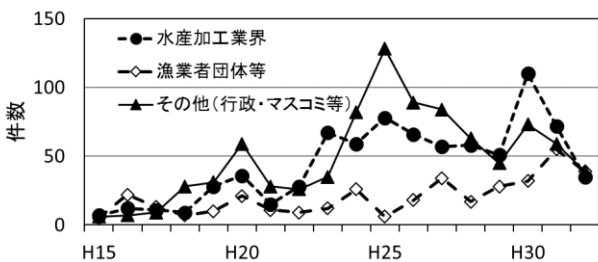


図1 利用加工分野における相談件数

図1に示した。令和2年度は合計113件(前年度186件)のうち、水産加工業界が35件(前年72件)、漁業者及び漁業団体等が39件(前年55件)、その他(行政・マスコミ等)が39件(前年59件)であった(図1、添付参考資料)。件数はコロナ禍にあって前年に比べ減少した。内容は品質評価依頼や技術相談が多く、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。食品表示法の表示に関する経過措置が令和2年3月末で終了することから特に一般成分分析依頼が多かった。

(2) 主な相談、対応内容

- 天然ワカメの高鮮度ストック技術は4月に地元企業と共同で1トン水槽を用いた製品化に向けた実用化試験を計画したがコロナ対策のため、急遽、人員が半減したことや試験場所の変更により十分な試験が行えなかった。
- 江川漁協あゆ種苗生産センターの支援のため、稚アユの初期餌料であるワムシの一般生菌数や脂肪酸組成等の分析を行い、生産方法について

職員と協議し助言を行った。

- 浜田水産事務所と共同でケンサキイカの「墨抜き」の効率化のため、吸引機を用いた墨抜き技術試験を行った。
- キャベツ等給餌によるムラサキウニの海面蓄養試験を浜田市で令和2年3～5月に行ったが、5月に棘抜け症が発生しウニの半数程度が斃死した。
- ブランド化の支援のため、沖合底びき網漁業の「沖獲れ一番」漁獲物の鮮度調査、「どんちっちアジ」の脂質測定を行った。
- 浜田の魚介類の有効利用等を目的に廃棄アラや未利用魚介類を粉末にして利用するための組織「浜っ粉協議会」において、未利用海藻「ジヨロモク」やノドグロ中骨等の試作品を作製した。

2. 著作物の貸与

当センターでは、平成17年度以降、近赤外分光法による魚類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きた。本法の中核技術は魚種毎に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)の作成であり、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きたが、平成18年の貸与開始から14年が経過し、またNIRGUNの生産が中止され、検量線の秘密保持等の必要がなくなったことから、現在の貸し出し期限となる令和3年3月末日をもって「水産技術センターが開発した著作物の取り扱い方針」の対象外とした。

3. 研修業務

令和2年度に実施した技術移転等の活動は計7件だった。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3回実施し、市場で脂質測定業務を委託されている企業の測定員に対して3回業務指導を行った。また、魚醤油の研修を1回行った。