

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)

開内 洋・石橋泰史・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)」(2019(令和元)～2021(令和3)年度)により、各種の技術支援を行った。

1. 相談・依頼試験

(1) 相談件数の内訳

2021(令和3)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。2021年度

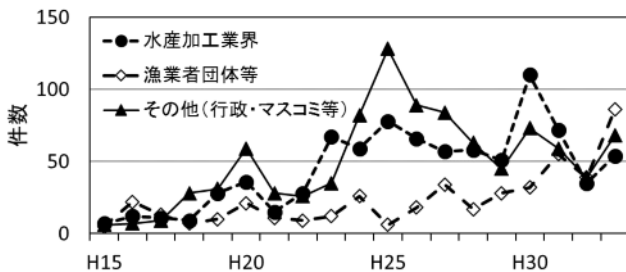


図1 利用加工分野における相談件数

に対応した技術相談者の業種別、要請件数を図1に示した。合計208件(前年度113件)のうち、水産加工業界が54件(前年35件)、漁業者及び漁業団体等が86件(前年39件)、その他(行政・マスコミ等)が68件(前年39件)であった(図1、添付参考資料)。件数は前年に比べ増加した。内容は品質評価依頼や技術相談が多く、原料特性、新商品開発、ブランド化支援や異物混入などの相談など多岐にわたっていた。また2021年4月より新たな脂質測定器を「どんちっちアジ」生産現場で導入した。測定者への技術指導を重点的に行った。

(2) 主な相談、対応内容

① 地域水産物の原料特性調査

地元水産物の原料特性を把握し、ブランド化や商品開発等の取組みを支援するため、関係機関から要望のあったどんちっちアジ(浜田市水産物ブランド化戦略会議)、寒ブナ(内水面漁協)、アカエイ(島根大学)、未利用ウニ(漁業者団体)について、一般成分や対象製品の優位性等について調査・分析を行った。その他にも、ワカメ鮮度保持技術開発(県内企業)、ワムシ培養方法の見直し(内水面漁協)やウ

ニ類の畜養技術指導(定置漁業経営体)等に取り組み、調査結果等について調査依頼のあった関係機関への情報提供や指導・助言を行った。

② 売れる商品作り実用技術の開発

消費者ニーズに合致した加工品や新たな特産品づくりを要望する経営体と連携し、冷燻(漁業者組織)、カレイジャーキー(漁業者団体)、カレイの炊き込みご飯(島根県機船底曳網漁業連合会)、パイのアヒージョ缶詰(水産加工業者)等に関する加工技術開発に必要な調査・分析を行った。あわせて、商品化に向けた指導・助言も行い、新商品の開発・販売につながることができた。

さらに、未利用資源の利用促進を図るため浜田市内の水産加工会社、漁業関係者等を構成員とする「浜っ粉協議会」に当センターも参画し、専門的立場から技術指導・助言を行っている。研究期間において、数種類の魚介類100%粉末(パウダー)のサンプル作製に成功し、県内食品会社2社ではこれらパウダーを使用したお魚スナックの販売に向けて準備を進めている。

③ ブランド化支援

令和3年度に開発した小型・簡易な脂質測定器について、どんちっちアジの脂質測定を担当する市場関係者に対し測定方法の指導を48回にわたり行った結果、円滑な機器導入・脂質測定が行われた。また、マアジ、アカムツ、ブリ等に関する調査・分析を行い、検量線の補強や精度向上等を行うことができた。

その他、フレーク氷を活用したアユ鮮度保持技術の調査・普及(内水面漁協)や浜田地区の沖合底びき網漁業における漁獲物ブランド「沖獲れ一番」の新たな検査対象魚種であるマトウダイに関する規格基準を定めるなど、地域の漁業関係者と連携したブランド化支援の取組みを推進した。

④ 戦略的研究課題成果の技術指導・移転

高鮮度魚を利用した加工技術の技術移転と指導を行ったことで、出汁、缶詰の商品化につながった。出汁はさらに量産化するため、地元企業と共同で高効率な作製手法や利用方法を検討する中で「浜っ粉協議会」の設立につながった。