

水産物の利用加工に関する技術支援状況

(沿岸域等の未利用資源を活用した加工技術の開発)

開内 洋・石橋泰史・細田 昇

水産物の利用、加工、販売等に関する課題解決を目的として「沿岸域等の未利用資源を活用した加工技術の開発」(令和4~6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

令和4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4年度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98件(前年度208件)のうち、水産加工業関係が36件(前年54件)、漁業者及び漁業団体等が27件(前年86件)、その他(行政・マスコミ等)が35件(前年68件)であった(図1、添付参考資料)。件数は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、原料特性、新商品開発、ブランド化支援、異物混入など多岐にわたっていた。

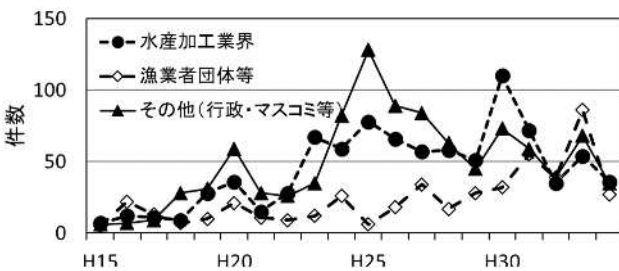


図1 利用加工分野における相談件数

(2) 主な相談、対応内容

○江川漁協ほか主体となって取り組む江川養殖アユのブランド化支援のため、江川養殖アユほかのイノシン酸、遊離アミノ酸、一般成分の分析による科学的評価を行った。また、産業技術センター及び加工事業者と連携して養殖アユを用いた加工商品の開発支援を行った。

○養殖イワガキや白バイ貝は漁獲・出荷作業段階で殻が割れること等による規格外品が一定数発生する。これの有効活用を図るべく、加工事業者

に技術指導や助言を行い、缶詰としての商品化につなげた。

○浜田市内で新たに水産物加工事業を開始した事業者等に各種技術指導や助言を行い、地元産品を活用したフグの味醂干しほかの加工品の開発支援を行った。

○沖合底びき網の漁獲物の特性を活かした商品を開発・販売しようとする加工事業者に、冷燻品の加工技術指導や各種助言を行ったほか、流通・販売試験によるモニタリング調査を行った。

○未利用水産資源について、粉末化した上での利用・商品化に取り組んでいる「浜っ粉協議会」と連携して、試作品開発に取り組んだほか各種分析による機能性評価を行うことでの付加価値向上に取り組んだ。

○沿岸自営漁業者が生産する塩水ウニについて、消費期限の延長による付加価値向上を目的とした試験を行い、基礎情報を収集した。

○沖合底びき網漁業における漁獲物のブランド化支援のため「沖獲れ一番」規格商品の鮮度調査を行ったほか、「高鮮度箱」規格商品の内の代表的な魚種について脂質と旨味成分であるイノシン酸について調査・分析を行った。

○脂質測定器を用いたズワイガニ身入り判別について、測定部位は脚部が適切であることが明らかとなったことから、測定精度の向上を目指してデータ取得を進めた。

2. 成果の技術指導・移転

○令和3年度に開発した脂質測定器について、どんちっちアジ出荷に係る脂質測定が円滑に行われるよう、関係者への技術指導を行った。また、大田市で水揚げされるアナゴのブランド化に取り組む大田商工会議所と連携し、関係先での脂質測定器導入と活用に向けた技術指導を行った。