

# 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)

細田 昇・石橋泰史・吉村真理

## 1. 目的

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、各種技術支援を行った。

## 2. 方法と結果

### (1) 概要と対応件数

水産物の利用加工に関する技術相談対応のほか、各種技術指導・助言を行った。必要に応じて課題解決のための調査研究も実施した。

件数としては、品質評価依頼や加工技術相談が多く、その他には原料特性分析、新商品開発支援、ブランド化支援、異物混入対応など多岐にわたった。令和6年度に対応した技術相談者の業種別の要請件数を図1に示した。合計57件(前年度70件)のうち、水産加工業界が31件(前年32件)、漁業者及び漁業団体等が9件(前年12件)、その他(行政・マスコミ等)が17件(前年26件)であった。これらのうち、どんちっちアジ出荷に係る脂質測定技術指導については、機器の運用が安定的に行われるようになったこと等により、対応件数は前年に比べ減少した。

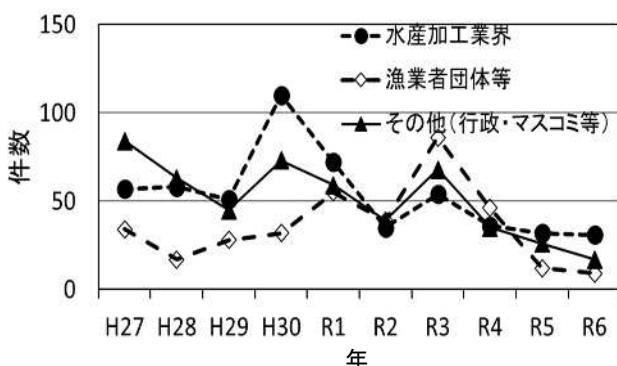


図1 利用加工分野における相談件数

### (2) 主な相談、対応内容

#### ① 水産物の原料特性調査

県内産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)、チョウザメ、ウニ類、ブリ、アカムツ、アナゴ、カレイ類(加工事業者)等について、一般成分や品質の優位性等についての調査・分析を行った。結果については関係先に提供し、各種指導、助言を行った。

#### ② 売れる商品づくり実用化技術の開発

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指向する経営体と連携し、ジャーキー、レトルト干物、アナゴ加工品等の品質管理体制構築支援、缶詰、燻製、練り製品、干物に関する加工技術開発支援を行った。あわせて商品化や販路拡大に係る指導・助言を行った。

未利用資源の利用促進を図るため、ヌタウナギ他の加工品開発を行った。その他、浜田市内の水産加工事業者等を構成員とする「浜っ粉協議会」に参画し、粉末化した未利用資源を活用しての商品開発の取組に対して専門的立場から指導・助言を行った。

#### ③ ブランド化支援

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かつ安定的に行われるよう、関係者への技術指導を継続的に行なった。また、大田市で水揚げされるアナゴの付加価値向上に取り組む大田商工会議所と連携しながら、関係機関での脂質測定器活用に係る技術指導や助言等を行った。

その他、新たにアマダイの高鮮度処理に取り組もうとする沿岸自営漁業者や流通事業者と連携して各種調査を行った。その結果を活用して指導・助言を行い、科学的根拠に基づく漁獲物の付加価値向上支援に取り組んだ。