

外部からの照会に対する対応

藤川裕司・岡本 満・清川智之

水産技術センターでは水産業の振興を目的に、利用化学分野における水産関連団体・加工業者等を対象とした指導、研修業務、小学校等を対象とした校外学習サポートや一般向けの情報提供を行っている。

利用化学分野における指導、研修、情報提供の内訳

平成19年度に水産技術センターが対応した利用化学分野における指導、研修、情報提供の件

数を表1に示した。過去7年間の件数を示したが、平成19年度は69件ともっとも多い。平成19年度が多いのは、平成18年度までは、利用化学グループが対応したものだけを取り上げたが、平成19年度は、食の安全・安心に関わる情報提供で、海洋資源グループや企画広報スタッフが対応したものも含めたことが一因と考えられる。内訳は、食の安全、安心に関するものが30件と最も多く、次いで加工技術・成分分析に関するもの、鮮度保持に関するものであった。安

表1 利用化学分野における指導、研修、情報提供の要請件数

要請団体・組織	件数							備 考
	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	
水産加工業界	18	14	7	12	11	9	28	漁業者、水産加工業者
漁業者団体等	14	4	5	22	13	7	10	漁協、県漁連など
その他・行政	12	17	6	7	9	28	31	一般・行政組織・研修含む
合 計	44	35	18	41	33	44	69	

全・安心に関するものの内訳を図1に示した。もっとも多いのは異物混入（寄生虫含む）問題対応で、次いで衛生管理指導、食中毒関連であった。指導、研修、情報提供の内容と要請元を表2に示した。内容では、平成19年度は、品質管理に関するものが一番多かった。要請元は、水産加工業界と行政・一般他が多かった。

表3に平成13～19年度に実施した分析項目および分析数量について、微生物検査、一般成分分析、水質分析等を含むその他の3区分に分類した。その結果、平成19年度の分析数は、平成13年度以降もっとも多かった。これは、JFしまねが進めている、水産物のブランド化に関わる鮮度保持や生けしめ、血抜き関連の試験数が急増したためである。

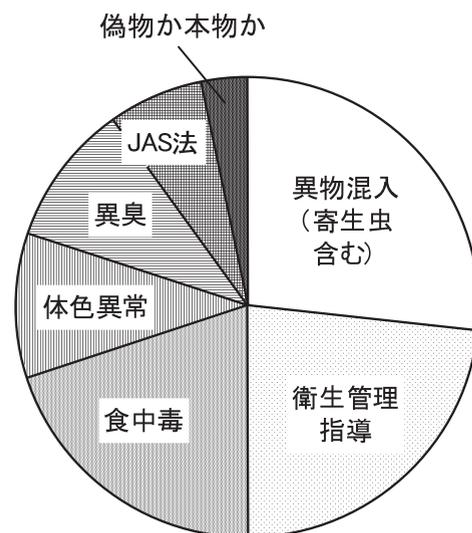


図1 食の安全・安心に関わるものの内訳

表2 利用化学分野における指導、研修、情報提供の内容と要請先

〈課 題〉 内 容	水産加工業界							漁業者・団体等							行政・一般他						
	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19
〈技術開発試験〉 製品開発、品質・工程改良に関するもの	13	11	13	10	9	6	12	12	9	6	7	13	3	5	9	5	3	2	7	8	7
〈品質管理〉 鮮度、衛生管理などに関するもの	13	6	6	9	10	14	12	12	6	4	8	11	15	6	6	5	4	2	7	13	16
〈品質評価試験〉 製品分析、貯蔵性評価に関するもの	15	9	7	7	5	6	12	9	6	6	13	3	4	6	7	3	3	3	4	9	11
〈その他〉 水質調査・養殖環境等に関するもの	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	0	5	2	2	0	2	1	2
合 計	41	26	27	26	24	26	36	33	21	18	30	27	24	17	27	15	12	7	20	31	36

注) 要請件数1件につき複数の課題が含まれているため、課題数は要請件数に比べ多くなっている。

表3 平成19年度実施分析項目・分析数

分析項目	分 析 数							主な分析項目内容
	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	
微生物検査	128	122	54	118	35	132	79	一般生菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ他 水分量・粗蛋白質・粗脂肪・灰分他 溶存酸素・重金属類・水質評価指標など
一般成分	134	148	39	105	160	343	757	
その他	33	0	7	75	112	4	9	
合 計	295	270	100	298	307	479	845	

その他研修的業務内容（研修名：主催者・依頼者など（ ）は担当者）
平成19年

- ① 5月24日：マアジの近赤外線分光分析装置による脂質分析研修：浜田水産高等学校（藤川、清川）
- ② 6月21日：マアジの近赤外線分光分析装置による脂質分析研修：浜田水産高等学校（清川、藤川）

③ 7月4日：報道関係者との情報交流会（スワンの集い）：農林水産総務課（清川、藤川）

④ 3月21日：水産物衛生管理研修会：浜田水産事務所（岡本）