

外部からの照会への対応状況

井岡 久・内田 浩・岡本 満

水産技術センターでは水産業の振興を目的に、水産関連団体・加工業者等を対象とした利用加工分野の技術指導、研修業務、一般県民やマスコミ等への情報提供を行っている。

1. 指導、研修、情報提供の内訳

平成 22 年度に対応した利用加工分野の技術指導、研修、情報提供の件数を表 1 にその内容

を表 2 に示した。

各種の要請に対して、文献、技術情報の提供や指導・助言を行った。主に、加工企業等が行う製品開発や関連技術の開発、原料鮮度や衛生管理技術、成分特性について、微生物検査や成分分析や得られた数値の解析を行い、必要な数値や技術情報の提供と技術指導を行った。

表 1 利用加工分野における指導、研修、情報提供の要請件数

要請団体・組織	件 数								備 考
	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	
水産加工業界	7	12	11	9	28	36	15	28	水産物の流通・加工業者など
漁業者団体等	5	22	13	7	10	21	11	9	JF しまね等
その他・行政	6	7	9	28	31	59	28	26	一般・企業、行政組織、マスコミ等
合 計	18	41	33	44	69	116	54	63	

表 2 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							
	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
< 技術開発試験 > 製品開発、品質・工程改良に関するもの	13	10	9	6	12	15	6	11	6	7	13	3	5	5	4	5	3	2	7	8	7	9	14	17
< 品質管理 > 鮮度、衛生管理などに関するもの	6	9	10	14	12	17	2	20	4	8	11	15	6	12	4	5	4	2	7	13	16	10	4	11
< 品質評価試験 > 製品分析、貯蔵性評価に関するもの	7	7	5	6	12	22	6	10	6	13	3	4	6	4	4	4	3	3	4	9	11	42	9	2
< その他 > 水質調査・養殖環境等に関するもの	1	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	0	1	0	1	2	0	2	1	2	0	4	0
合 計	27	26	24	26	36	54	14	41	18	28	27	24	17	22	12	15	12	7	20	31	36	61	31	30

注) 表 1 の要請件数 1 件につき複数の課題が含まれているため、課題数は要請件数を上回る。

表 3 に平成 15~22 年度に実施した各種分析項目および分析数について、微生物検査、一般成分分析、水質分析等を含むその他の 3 区分に分類して示した。

平成 22 年度は、微生物検査が前年と同数で、一般成分等の分析数が前年比 80% に留まった。

国産加工原魚の確保が一層厳しくなる状況もあり、今後、新たな商品開発や技術開発に対する要望が増大することが予想されることから、それらへの機動的な対応が必要である。

表3 平成22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
	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	
微生物検査	54	118	35	132	79	111	54	54	一般生菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ他
一般成分等	39	105	160	343	757	169	140	111	水分量・粗タンパク質・粗脂肪・灰分他
その他	7	75	112	4	9	79	0	3	溶存酸素・重金属類・水質評価指標など
合 計	100	298	307	479	845	359	194	168	

2. 著作物の貸与

当センターが開発した近赤外分光法を活用した魚類の脂質含量測定技術は、県有の著作物として、当所で定めた貸与に関わる規程に基づき、

漁業者を初め県内企業等に対し、要望に応じて貸与している。

表4に平成22年度までの貸与状況を示した。

表4 近赤外分光法による脂質含量測定技術の貸与状況

申請者	魚 種	期 間*	備 考
A社	マアジ	H18. 3.22～	H21 更新済み
B団体	マアジ、アカムツ、マサバ	H18. 3.22～	H21 更新済み
C社	アカムツ	H20. 5.27～	
	マアジ、マサバ	H21. 7. 1～	

※ 貸与期間は原則3年間とするが、更新の手続きにより継続使用は可能。

3. 研修的業務

平成22年度に実施した研修や技術移転等の活動内容を表5に示した。

他、各地区で開催された漁業者研修等での講演や技術指導を行った。

近赤外線測定技術の利用に関わる技術研修の

表5 研修・技術移転等の活動

月 日	内 容	主 催 者	担当者
4月10日	「美保産活けメサワラ」報告会	松江水産事務所	岡本・内田
6月15日	海士町加工事業者グループ現地研修会 浜田市加工企業訪問他	海士町地産地商課	井岡・岡本
6月22日	海士町産マアジの脂質測定技術指導	(株)ふるさと海士	内田・井岡
8月27日	魚の活けメ講習会 (in 浜田)	JFしまね・水技C	岡本・井岡
10月12日	マアジ検量線の更新・指導	若女食品(株)	内田
10月15日	小底漁獲物(アナゴ)の脂質含量測定 「シーフードショー展示内容の企画」	(株)オーダヤ	内田
10月18日	サワラ脂質含量検量線の更新・指導	松江水産事務所	内田
11月8日	小底漁獲物(アナゴ)の脂質含量測定 「シーフードショー展示品の品質評価」	(株)オーダヤ	内田
3月19日	出雲地区水産シンポジウム講演 「メダイの鮮度保持について」	出雲地区水産振興協議会	岡本
3月23日	養殖イワガキの身入り実証試験	(株)ふるさと海士	内田・井岡