

売れる商品づくり

(しまねの魚を創る)

井岡 久・内田 浩・岡本 満

1. 研究目的

県産水産物を活用した「売れる商品づくり」に取り組む県内企業やグループに対し、各種の技術支援、指導・助言を行った。

2. 主な支援事例

(1) 魚醤油の製品化

①産業技術センターと連携し、松江市内の加工企業が取り組む魚醤油製造の工程を見直し、醤油麴を一定量添加する新たな仕込み方法を提案し、現地で仕込み作業を実施した。

②浜田及び隠岐の島町内の漁業者グループに対し、同様の技術支援を実施した。

(2) 宍道湖産スズキの品質評価

宍道湖でスズキのはえ縄漁を営み、高鮮度な漁獲物の加工・販売に取り組んでいる漁業者を支援するため、漁獲物の鮮度変化や成分特性を把握し、得られた結果を情報提供した。

7～10月の試料魚は低脂肪であるが、鮮度(K値)は良く、図1のとおり漁獲後1日の時点ではイノシン酸(旨味成分)が多いことから、漁獲後の鮮度保持や加工技術の改善により高品質な商品開発が可能であることを明らかにした。

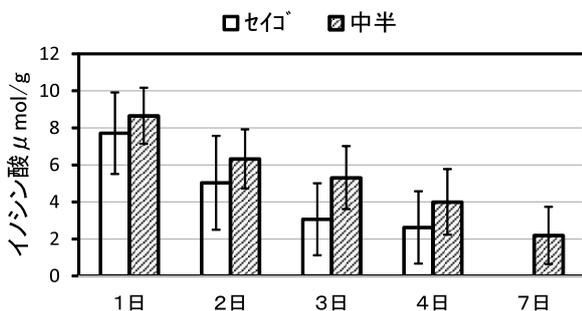


図1 宍道湖産スズキのイノシン酸の消長

(3) 浜田産カレイの成分特性調査

島根大学及び浜田市と連携し、沖合底びき網漁業者の協力を得ながら浜田漁港に水揚げされたカレイ類(ムシガレイ、ヤナギムシガレイ、

ソウハチ)の産卵前・中・後の試料魚を入手し、成分特性調査を実施した。

その結果、産卵の影響による体成分変化や魚種毎の成分特性が示唆され、浜田市が取り組むカレイ類のブランド化の推進や加工業者による商品開発に役立つ基礎資料となることが期待された。

(4) 塩干カレイの高付加価値化

沖合底びき網漁業で漁獲されるムシガレイを試料とし、塩干品の品質に及ぼす加工技術の影響を調べた。

その結果、水揚げ時では鮮度が良く、イノシン酸も多い魚も、加工時の調理や乾燥工程の品温管理により、イノシン酸が大きく減少することを確認した。これらの結果は、加工業者を対象に開催した研修会(2/5開催)で報告したほか、底びき網漁獲物を活用した新たな製品開発に取り組む企業(松江市)に情報提供し、新規製品開発の企画化に利用されている。

今後、イノシン酸を多く含有する加工品開発技術の開発のために、その改善策を検討し、情報提供していきたい。

(5) その他

①異物混入事案への対応

企業等から要請に基づき、異物混入事案の解決に取り組んだ。11件の相談に対し、文献資料の提供、顕微鏡検査による寄生虫等の同定を行った。当所で同定できなかった3件については、産業技術センターが保有するFT-IR(フーリエ変換赤外分光分析装置)により異物を同定し、相談者に情報提供した。

②浜田水産高校による商品開発支援

担当教諭と製品開発に関する技術情報交換や提案を行った。当所保有の真空凍結乾燥機等による乾燥品の試作・提供を行い、水産高校の取組を支援した。