

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、水産物の利用加工に関する技術相談、技術研修、情報提供要請に対し、随時対応している。主に製品開発及びその品質評価、加工技術の開発、原料特性評価等を実施し、業界に対して技術情報の提供や指導・助言を行っている。一方、マスコミや行政機関からの各種の要請に対して、技術情報の提供、研修会等への講師派遣、各種協議の場での技術アドバイザーとしてその役割を担っている。

1. 指導、研修、情報提供の内訳

利用加工分野の技術指導、研修、情報提供件数の経年変化を図1に示した。平成24年度は合計167件（前年113件）の支援要請に対応した。そのうち、水産加工業界は59件（前年67件）であったが、漁業者及び漁業団体等26件（前年12件）、その他（行政・マスコミ等）82件（前年35件）と増大した。

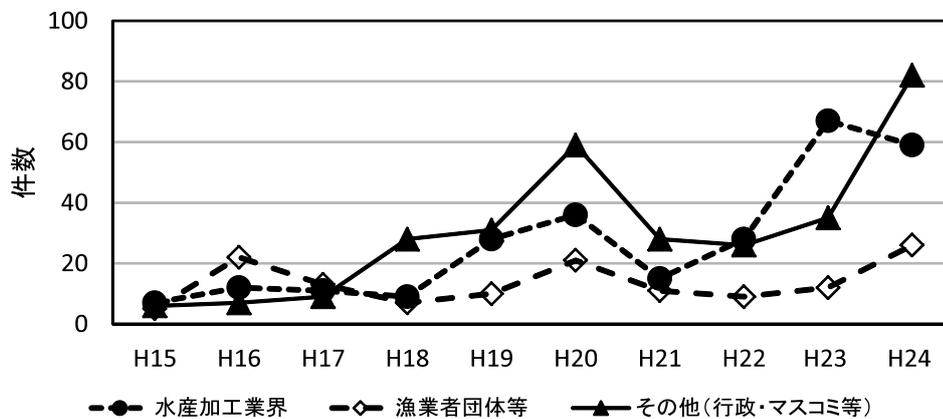


図1 利用加工分野における指導、研修、情報提供の要請件数

2. 著作物の貸与

当センターで開発している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、県内漁業者及び企業等からの要望に応じて貸与している。

表1に平成24年度の貸与状況を示した。

表1 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、H24. 3更新
B団体	マアジ、アカムツ、マサバ	H18. 3. 22 ~	H21、H24. 3更新
C社	アカムツ	H20. 5. 27 ~	H23. 3更新
	マアジ、マサバ	H21. 7. 1 ~	H24. 3更新

※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24年度に実施した研修や技術移転等の

活動内容を表2に示した。

隠岐の島町で実施した近赤外分光法を活用した非破壊測定技術研修が1件、浜田、松江での魚醤油製造実習が2件、江津市の自治区を対象

とした加工技術研修会1件、浜田地域の水産加工業者等を対象とした勉強会講演が2件の計6件を実施した。

表2 研修・技術移転等の活動

月日	内容	対象者	担当者
6月6日	アジ魚醤油製造実習	浜田の海で生活する会	井岡
6月25日	脂質測定技術講習会	隠岐の島町	内田
9月6日	サバ魚醤油製造実習	(有) マルコウ	井岡
9月12日	水産加工品製造技術研修会	江津市黒松自治区	井岡
2月5日	島根県西部水産加工業活性化勉強会	水産物流通・加工業者他	井岡
3月12日	第2回島根県西部水産加工業活性化勉強会	水産物流通・加工業者他	井岡