

水産物利用加工技術開発研究

(水産物利用加工試験)

井岡 久・石原成時嗣・開内 洋

1. 研究目的

水産加工業界ならびに漁業者に的確な利用・加工技術情報を提供するために、水産物の高度利用と付加価値向上のための技術開発を実施するほか、既知技術の普及・研修なども実施する。

本研究の主要な課題としては水産物の原料特性・品質評価・加工技術開発・製品開発などに関する試験研究がある。

2. 研究方法

(1) 業界の要請に基づいた各種評価試験

各種水産物の品質評価、加工技術開発、製品開発に対する試験実施および指導・助言。

(2) 漁獲物処理技術の開発・普及

高鮮度化を目的とした船上処理漁獲物鮮度調査とそれらを利用した高品質加工品の品質評価、および生け〆技術を応用した高鮮度保持技術の普及研修の実施。

(3) 魚介類を利用した発酵調味料の試作

マアジ、イワシ、マサバなどの多獲性魚肉から魚肉臭を抑えた発酵調味料の調製。

3. 研究結果

(1) 依頼試験概要

平成12年度に実施した水産物利用加工関連の依頼試験研究件数は計15件あった。

(2) 漁獲物処理技術の評価

小型底引き網漁獲物の船上処理の有無による鮮度格差について調査した。さらに、予冷処理漁獲物の鮮度についてソウハチ、ニギスを試料魚とし鮮度評価を実施した。

得られた結果は、石見東部地域水産物卸売市場統合化推進協議会で報告した。

(3) 発酵調味料化試験

産業技術センターの保有する発酵調味料製造に関する特許技術に準じて、魚肉の比率を高めた発酵調味料化を図った。得られた試作品は魚臭も良く抑えられ、旨味のあるものができたが、塩味が強くそのもの単独の利用は難しいと思われた。

今後、麺つゆ、出汁の素などの調味液の副素材としての利用を検討するほか、再仕込み法などの技術により、塩辛味の少ない発酵調味料化について検討する必要がある。

(4) 高品質流通技術の普及研修など

隠岐島後地区水産物利用加工研修会(中村漁協)に講師として出席し、水産物の取り扱い上の安全衛生管理ならびに漁獲物の船上処理技術に関して情報提供した。

4. 研究成果

- 依頼試験への対応は単に相談者に役立つだけでなく、現場情報が得られるなど、関連する他の要請事項へも迅速・的確に対応するための知見が得られる場合が多い。
- 現在求められている漁獲物の最適処理技術について、漁業者からの情報も得ながら、研修会などにおける事例・研究成果紹介により具体的に伝達できている。