

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。

(3) 魚介類を利用した発酵調味料の試作と普及

低・未利用魚介類を用いた高品質発酵調味料の製品化に係わる基礎的な知見の修得。

魚介類由来の発酵調味料化技術修得研修の実施

3. 研究結果

(1) 依頼試験概要

平成 13 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 44 件(前年 15 件)と増大した。

(2) 漁獲物処理技術の評価

浜田水産事務所と連携し、小型底曳網漁獲物の予冷処理による品質評価について検討した。

同じく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、船主会、漁業者の会合等で報告した。

(3) 発酵調味料化試験

各種の魚種を素材として発酵調味料化を図った。得られた試作品は魚臭が無く、旨味のあるものができたが、多くが塩かどの強い製品であったため、さらに検討を加える必要があった。

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。

隠岐島後で県民大学の企画により発酵調味料に関する研修を行った結果、魚醤油づくりの研修依頼などの反響があるなど、伝統的な調味料の品質を高めることで、新製品として再生でき、地場産品として加わる可能性が出てきた。

予冷処理が漁獲物の品質に大きな影響をおよぼすことが明らかとなり、小型底曳網漁獲物の品質向上とともに、それらを使った新しい製品化の可能性が示唆された。