

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研究を実施するほか、既知の技術情報の普及、技術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把握・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、加工技術の開発、製品開発に対する試験の実施および技術的指導・助言。独自の製品開発技術研究として、魚介類由来の発酵調味料化研究を実施した。

(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) 水産物の安全・衛生に係わる諸研究

- 県下各地先の漁協に殺菌冷海水装置の導入に当たって、各地先の水質調査ならびに導入装置の効果評価を実施した。
- 無投薬蓄養・養殖技術の開発研究を目的とした基礎調査を実施するとともに、蓄養・養成魚の健康性を左右する要因の解明ならびに健康性保持のための飼餌料開発研究に着手した。

3. 研究結果

(1) 依頼試験概要

平成 14 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「外部からの照会に対する対応」(P.44)のとおりである。

(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

- 各種の依頼試験研究を実施し、得られた技術的知見をフィードバックした。また情報交換を通じて、現状および将来の課題や消費者ニーズを把握することができ、研究方向を確認できた。
- 各種の素材を用いた発酵調味料化研究を実施し、高品質調味料製造に関する技術的知見が得られた。
- 水産物の安全性確保に関する調査を実施し、得られたデータの提供および解析結果を公表し、関係者の安全・衛生に関する意識の高揚に貢献できた。