

# 水産物の利用加工に関する技術支援状況

(食品産業基礎調査事業)

井岡 久・岡本 満・石原成嗣

平成 25 年度より水産業界の支援を目的とした「食品産業基礎調査事業」(平成 25～27 年度)の取り組みを開始した。本事業により、水産物の利用加工に関する技術相談、技術研修、情報提供をはじめ、各種の指導・助言要請に対応するほか、必要に応じて課題解決のための調査研究を実施していく。水産業界、行政機関、一般県民等の要請に基づき平成 25 年に実施した試験研究、技術指導や助言、技術情報等の提供の状況は下記のとおりであった。

## 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 25 年度は合計 212 件(前年 167 件:127% 増)の支援要請に対応した。そのうち、水産加工業界が 78 件(前年 59 件)、漁業者及び漁業団体等 6 件(前年 26 件)、その他(行政・マスコミ等) 128 件(前年 82 件)であった。前年同様、特に行政機関等からの支援要請が多く、技術指導機関として認知されているものと考えている。

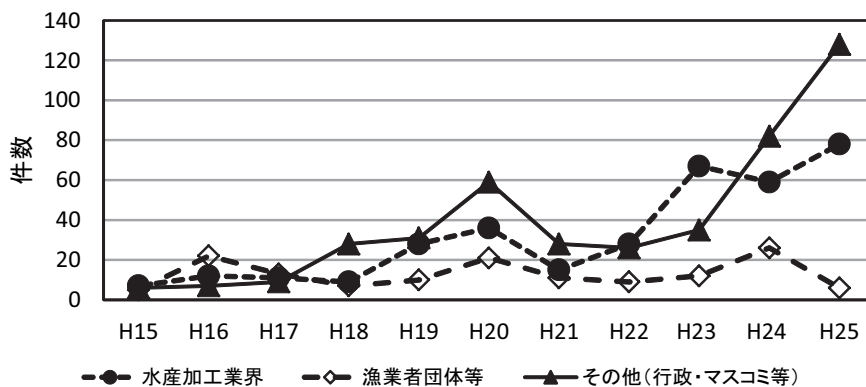


図 1 利用加工分野における指導、研修、情報提供の要請件数

## 2. 著作物の貸与

平成 17 年度に近赤外分光法によるマアジの脂質含量測定技術の開発と現場導入支援に取り組んで以降、当センターでは「魚類の脂質含量」や「カニの身入り判別」、「フグの雌雄判別」などの測定技術を開発してきた。本法の中核技術は魚種、脂質含量、水分含量などにより異なる近赤外分光スペクトルを数理的処理により得られる脂質含量換算式(検量線)の作成で、県有の無形の著作物に該当する。このため、当所で定めた貸与に関わる規程に基づき、県内漁業者

および企業等からの要望に応じて貸与している。

表 1 に平成 25 年度の貸与状況を示した。本技術の現場導入実績は現時点で 3 者に留まっているが、本所所有 2 台のうち 1 台を水産事務所などを通じて技術導入を希望する者に貸し出しするなど、導入推進を支援している。

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更新
B団体	マアジ、アカムツ、マサバ	H18.3.22～	H21、H24更新
C社	アカムツ	H20.5.27～	H23、H26更新
	マアジ、マサバ	H21.7.1～	H24更新

※ 貸与期間は1魚種につき3年間を限度とし、更新手続きにより3年間の延長を認めている

### 3. 研修業務

平成25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。

当所が開発した脂質測定技術を導入している民間企業（A社）保有機の機差補正作業を行ったほか、隠岐の島町でトビウオを原料とした魚醤油製造実習を水産事務所と連携して実施

し、熟成期間中の品質評価を行った。また、水産加工業者を対象とした西部県民センター主催の勉強会では講師として調査研究成果を報告したほか、勉強会の内容について開催主催機関への各種の情報提供ならびに指導助言を行った。

表2 研修・技術移転等の活動

月日	内容	主催者	担当者
6月28日	A社近赤外分光器測定精度検定作業	企業	石原
7月29日	「カレイの成分分析と旬」調査研究成果報告会	水産物流通・加工業者他	井岡
9月13日	島根県西部水産加工産業活性化勉強会	水産物流通・加工業者他	井岡
10月18日	トビウオ魚醤油仕込み実習	漁業者	井岡
3月20日	島根県西部水産加工産業活性化勉強会	水産物流通・加工業者他	井岡