

水産物の利用加工に関する技術支援状況

(地域水産物利用加工基礎調査事業)

井岡 久・開内 洋・寺谷俊紀

水産物の利用、加工、流通に関する課題解決を目的として「地域水産物利用加工基礎調査事業」(平成 28～30 年)により、各種の技術支援を行っている。

1. 相談件数の内訳

平成 30 年度は、主に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、各種の技術指導・助言要請に対応したほか、必要に応じて課題解決のための調査研究を実施した。平成 30 年度に対応した技術相談者の業種別、要請件数を図 1 に示した。平成 30 年度は合計 215 件(平成 29 年度 124 件)のうち、

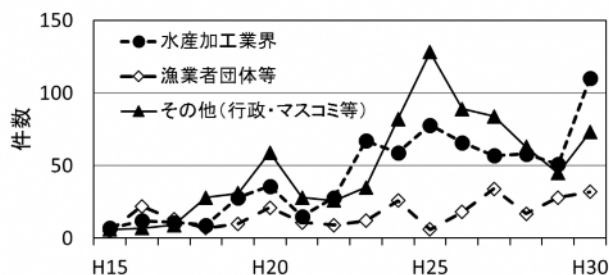


図1 利用加工分野における相談件数

水産加工業界が 110 件(前年 51 件)、漁業者及び漁業者団体等が 32 件(前年 28 件)、その他(行政・マスコミ等)が 73 件(前年 45 件)であった(図 1、添付参考資料)。前年に比べ件数は大幅に増加し、品質評価依頼や技術相談が多く、異物混入などの品質に関する相談など多岐にわたっていた。今年度は特に脂質測定依頼、レトルト商品の試作試験等が増加した。また、当科で開発指導した加工品の商品化(高鮮度

漁獲物を利用した出汁等)があった。近年、隠岐地区では天然ワカメの需要が高まり、塩蔵加工品が増加しているが、漁獲後畜養中のワカメ色調の劣化が問題となっており、その原因調査および色調劣化させない畜養技術開発を行った。ブランド化の支援のため、漁獲物の鮮度、脂質測定を行った。またマスコミ等への情報提供を積極的に行い、特に NHK 番組「うまいっ」で「どんちっちアジ」ブランドを取り上げられたことで、ブランド魚の鮮魚、加工品の需要が高まった。

2. 著作物の貸与

当センターでは、平成 14 年度以降、近赤外分光法による魚類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きた。本法の中核技術は魚種毎に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。

3. 研修業務

平成 30 年度に実施した研修や技術移転等の活動は計 7 件でその内容を表 1 に示した。そのうち当所が開発した近赤外分光法による脂質測定技術を導入している浜田市水産物ブランド化戦略会議等に対しては機差の補正を 2 回実施した。その他、漁業者、一般県民に対する魚類の鮮度保持技術指導等を行った。

表 1 研修・技術移転等の活動

月 日	内 容	対象者	担当者
4月25日	どんちっちあじ脂質含量測定装置の機差補正	浜田市水産物ブランド化戦略会議	寺谷
5月14日	〃	〃	〃
8月25日	魚類の品質保持技術(大社湾漁業振興基金研修会)	漁業者	開内、寺谷
9月8日	どんちっちあじ脂質含量測定装置の機差補正	浜田市水産物ブランド化戦略会議	寺谷
10月1日	魚類の品質保持技術(出雲地区延縄一本釣り協議会研修会)	漁業者	開内
11月25日	活〆講習会(隠岐の島町)	漁業者、一般、行政	〃
3月11日	水産加工研修会(一般社団法人イワミノチカラ)	一般	井岡、開内、寺谷