

水産物の利用加工に関する技術支援状況

(沿岸域等の未利用資源を活用した加工技術の開発)

細田 昇・石橋泰史・吉村真理

1. 目的

水産物の利用、加工、販売等に関する課題解決を目的として、「沿岸域等の未利用資源を活用した加工技術の開発」(2022(令和4)～2024(令和6)年度)により、各種技術支援を行った。

2. 方法と結果

(1) 相談件数の内訳

2023(令和5)年度は、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。2023年度に対応した技術相談者の業種別の要請件数を図1に示した。合計70件(前年度117件)のうち、水産加工業関係が32件(前年36件)、漁業者及び漁業団体等が12件(前年46件)、その他(行政・マスコミ等)が26件(前年35件)であった(図1、「4. 漁業関係者への研修・技術指導の実績」のとおり)。件数は前年に比べ減少した。内容は品質評価依頼や技術相談が多く、その他には原料特性、新商品開発、ブランド化支援、異物混入など多岐にわたっていた。

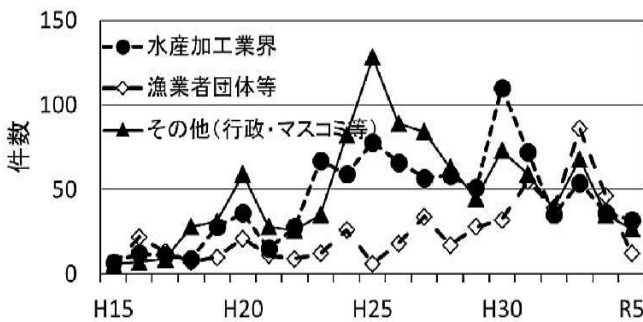


図1 利用加工分野における相談件数

(2) 主な相談、対応内容

① 水産物の原料特性調査

県内産水産物の原料特性を把握し、ブランド化や商品開発等の取組みを支援するため、関係機関から要望のあったどんちっちアジ(浜田市水産物ブランド化戦略会議)、マイワシ、アカモク、ヨコワ、スマ、藻塩(加工事業者)、カツオ、イサ

キ(漁業者)等について、一般成分や品質の優位性等についての調査・分析を行った。結果については関係先に提供の上で、各種指導・助言を行った。

② 売れる商品作り実用技術の開発

消費者ニーズに合致した加工品や新たな特産品づくりを望む経営体と連携し、ふぐ味酥干しやアナゴ加工品等の品質管理体制構築支援、レトルト干物や練り製品に関する加工技術開発支援を行った。あわせて商品化や販路拡大に係る指導・助言も行った。

また、未利用資源の利用促進を図るため、浜田市内の水産加工事業者等を構成員とする「浜っ粉協議会」に参画し、粉末化した未利用資源を活用しての商品開発の取組みに対して専門的立場から指導・助言を行った。これにより飲食店等での利用拡大のほか、加工品の商品化が進んだ。

③ ブランド化支援

2021(令和3)年度に開発した脂質測定器について、どんちっちアジ出荷に係る脂質測定が円滑かつ安定的に行われるよう、関係者への技術指導を継続的に行った。また、大田市で水揚げされるアナゴのブランド化に取り組む大田商工会議所と連携しながら関係機関での脂質測定器活用に係る技術指導等を行った。

その他、新たに漁獲物の高鮮度処理に取組もうとする定置網経営体と連携して各種調査を行った。その結果を活用して指導・助言を行い、科学的根拠に基づく生産物の付加価値向上支援に取り組んだ。