

外部からの照会への対応状況

井岡 久・内田 浩・岡本 満

水産技術センターでは水産業の振興を目的に、水産関連団体や加工業者等を対象とした利用加工分野の技術指導、研修業務、一般県民やマスコミ等への情報提供を行っている。

関等からの支援要請が143件に増大し、前年度の63件を大幅に上回った。今後も技術支援要請件数は増大する見込みである。

主な要請内容は、製品開発や加工技術の開発、鮮度評価に関する事で、製品開発に対しては必要に応じて原料特性調査、成分分析、微生物検査などを行い、情報提供及び技術指導・助言により課題解決を支援した。

1. 指導、研修、情報提供の内訳

平成23年度に対応した利用加工分野の技術指導、研修、情報提供の件数を表1にその内容を表2に示した。加工業界、普及機関、行政機

表1 利用加工分野における指導、研修、情報提供の要請件数

要請団体・組織	件 数										備 考
	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23		
水産加工業界	7	12	11	9	28	36	15	28	70	水産物の流通・加工業者など	
漁業者団体等	5	22	13	7	10	21	11	9	6	JFしまね等	
その他・行政	6	7	9	28	31	59	28	26	67	一般・企業、行政組織、マスコミ等	
合計	18	41	33	44	69	116	54	63	143		

表2 指導、研修、情報提供の内容と要請先

<課 題> 内 容	水産加工業界										漁業者・団体等						行政・一般他										
	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23
<技術開発試験> 製品開発、品質・工程改良に関するもの	13	10	9	6	12	15	6	11	67	6	7	13	3	5	5	4	5	2	3	2	7	8	7	9	14	17	30
<品質管理> 鮮度、衛生管理などに関するもの	6	9	10	14	12	17	2	20	52	4	8	11	15	6	12	4	5	4	4	2	7	13	16	10	4	11	33
<品質評価試験> 製品分析、貯蔵性評価に関するもの	7	7	5	6	12	22	6	10	33	6	13	3	4	6	4	4	4	3	3	3	4	9	11	42	9	2	26
<その他> 水質調査・養殖環境等に関するもの	1	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	0	2	0	1	0	1	2	2	0	2	1	2	0	4	0	2
合 計	27	26	24	26	36	54	14	41	154	18	28	27	24	17	22	12	15	11	12	7	20	31	36	61	31	30	91

注) 表1の要請件数1件につき複数の課題が含まれているため、課題数は要請件数を上回る。

表3 平成23年度実施分析項目・分析数

分析項目	分 析 数										主な分析項目内容
	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23		
微生物検査	54	118	35	132	79	111	54	54	45	一般生菌数・大腸菌群・腸炎ビブリオ他	
一般成分等	39	105	160	343	757	169	140	111	233	水分量・祖タンパク質・粗脂肪・灰分他	
その他	7	75	112	4	9	79	0	3	14	溶存酸素・重金属類・水質評価指標など	
合 計	100	298	307	479	845	359	194	168	292		

表3に平成15～23年度に実施した各種分析項目および分析数について、微生物検査、一般成分分析、水質分析等を含むその他の3区分に分類して示した。

平成23年度は、一般成分等の分析数が増大し、前年に比べ約2倍の233となった。製品開発段階での一般成分分析や冷凍機器の機能性評価を集中して行ったためである。

2. 著作物の貸与

当センターが開発した近赤外分光法を活用した魚類の脂質含量測定技術は、県有の著作物として、当所で定めた貸与に関わる規程に基づき、

今後、浜田地域に集中する加工企業は、従来の製品出荷に加え、これまで扱ってこなかった原材料による商品開発を進める企業も増大することが予想され、新商品開発や技術開発に関する要請件数は増大するものと思われる。加えて、県内各地先での利用加工の取組を支援するため、機動的な対応も必要である。

漁業者を初め県内企業等に対し、要望に応じて貸与している。

表4に平成23年度までの貸与状況を示した。

表4 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. 3更新
B団体	マアジ、アカムツ、マサバ	H18. 3. 22～	H21、H24. 3更新
C社	アカムツ	H20. 5. 27～	H23. 3更新
	マアジ、マサバ	H21. 7. 1～	H24. 3更新

※貸与期間は原則3年間とするが、更新の手続きにより継続使用は可能。

3. 研修的業務

平成23年度に実施した研修や技術移転等の活動内容を表5に示した。

近赤外線測定技術の利用に関わる技術研修が

4件、普及部を通じて隠岐の島町漁業者集落女性部から要望のあったトビウオ加工品開発に関する研修1件を実施した。

表5 研修・技術移転等の活動

月日	内容	対象者	担当者
8月5日	トビウオ加工製品開発に関する技術研修	隠岐の島町女性部	井岡
11月7日	大社一本釣りブリ脂質測定技術の一時的貸与	(有)まるた水産 (出雲市鮮魚商)	内田
12月19日	近赤外分光法による脂質測定基本技術研修		
2月21日	近赤外分光法によるマアジの脂質測定基本技術研究	茨城県水産試験場	内田
2月28日	近赤外分光法による脂質測定基本技術研修	青森県下北ブランド研究所	内田