

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)

開内 洋・寺谷俊紀・岡本 満

水産物の利用、加工、流通に関する課題解決を目的として「食品産業基礎調査事業（地域水産物利用加工基礎調査事業）」(令和元～3年度)により、各種の技術支援を行っている。

1. 相談件数の内訳

令和元年度は、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。令和元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。令和元年度は合計186件(前年度215件)のうち、水産加工業界が72件(前年110件)、漁業者及び漁業団体等が55件(前年32件)、その

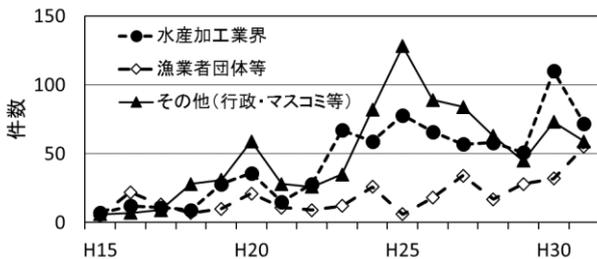


図1 利用加工分野における相談件数

他(行政・マスコミ等)が59件(前年73件)であった。件数は前年に比べ若干減少したが、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。特に食品表示に伴う一般成分分析依頼、冷燻の試作試験等が増加した。天然ワカメの高鮮度ストック技術は地元企業と共同で1トン水槽を用いた製品化に向けた実用化試験を実施中である。キャベツ給餌によるウニの蓄養が全国的にブームであったことから、

蓄養試験を行った。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。沖合底びき網漁業の「沖獲れ一番」ブランド化強化のため、マトウダイの鮮度の規格基準を作製し新たに導入した。

2. 著作物の貸与

当センターでは、平成17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

令和元年度に実施した研修や技術移転等の活動は計8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3回実施し、市場で脂質測定業務を委託されている企業の測定員に対して3回業務指導を行った。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10日	どんちっ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15日	〃	〃	〃
6月3日	〃	〃	〃
6月4日	脂質測定技術指導	脂質測定業務委託企業	〃
6月6日	〃	〃	〃
6月24日	〃	〃	〃
7月20日	魚類の品質保持技術、イカの墨抜き(大社活け締め講習会)	漁業者	開内
2月21日	津本式血抜き講習会	漁業者、一般、行政	開内、岡本、寺谷

キャベツ等給餌によるムラサキウニ、ガンガゼの