

## 水産加工開発の取り組みについて

長崎県総合水産試験場

水産加工開発指導センター 加工科

### 水産加工の現状

長崎県における水産加工は、経営体数 1,031、生産量は 34,736 トンです(平成 14 年統計情報)。水産加工経営体数は全国第 2 位であるものの生産量は 19 位、シェアも 2% であり、零細・小規模経営体が多く、技術の高度化や研究を企業自ら行うのは難しい状況にあります。

また、本県は消費地から遠隔にあるという地理上の不利があります。多様化する消費者ニーズへの対応が遅れがちである上、水産資源が減少し、漁業経営が悪化の傾向にある現在、漁獲物の付加価値向上についての支援要請および研究開発に関する期待が非常に強いという実態があります。

加えて、新規分野として、従来の加工品開発のみならず鮮度保持など流通技術についての支援要請も高まっています。

このため、当水産加工開発指導センターでの技術相談や施設開放などにより、業界の技術の高度化・地域産品の品質向上、自主管理体制の確立に加え、鮮度保持など流通技術の支援を行うことは、本県水産業を振興する上で重要な事項となっています。

### 水産加工開発指導センターの取り組み

センターでは他県に先駆け、オープンラボ制度を導入し、施設の利用促進を図ってきました。オープンラボは水産加工品の開発、改良のため県内水産加工業者等が当センターの施設の一部を利用できる制度で、特に、平成 13 年 12 月からは、休日・時間外でも利用ができるよう規定を改正し、午前 9 時から午後 9 時までの利用が可能です。

また、加工団体や漁協婦人部等から要請があったり、当センターが主催するものについては、各年度に 1 回県外から講師を招いて講演会を開催しております。加えて、巡回指導、水産加工だよりの発行、かまぼこ加工、ウニ加工、塩干品の品質

基準等の加工技術マニュアル作成を実施しています。

### 水産加工開発指導センターの成果

平成 9 年のオープン以来、平成 15 年 12 月末までの加工センターの利用実績は、技術指導 2,065 件(3,051 名)、研修会 111 回(2,966 名)、巡回指導 109 回であり、その他の来所者も 15,961 名を数えています。その内容についても、加工品製造における異物等の混入から細菌検査の実際という品質検査に関することや、加工品開発の利用については数ヶ月にわたることが多いというのも特徴です。

これまで、当センターは 57 品目の水産加工品を開発・改良してきました。このうち 28 品目については、平成 14 年度末現在、販売されていることを確認しております。この中には、「ワカメ海藻麺」「ピリツとなまこ」「トビウオの落とし身」など、地域水産加工業の振興やかまぼこ業界へ大きく貢献しているものもあります。(「トビウオの落とし身」については「漁連だより」2002 年 10 月号をご覧ください。)また、「ゆでナマコ」の製法については特許を取得し、「生鮮シャコのむき身」技術は特許申請をしているところです。

特に、平成 14 年度には「酢めかまぼこ」が優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞しました。また、平成 15 年度長崎県水産製品品評会では、魚醤油を用いた「長崎醤心」が農林水産大臣賞、「浜の琥珀」が県水産加工振興協会長賞及び消費者審査特別賞、「島原灰干し普賢・なしふぐ」が県信漁連会長賞及び消費者審査特別賞等を受賞したことから、近年は水産加工業者や漁業協同組合が当センターを利用して高度な水産加工品を開発し、それが認められるケースが増えてきています。

(写真) 加工業者が当センターを利用または  
当センターとともに共同開発した主な商品



サバ魚醤油干し



魚醤油および魚醤油を用いたつゆ



サバ酢メ蒲鉾

加えて、新しい試みとしては、鮮度保持など流通技術の改良・開発を図ることで、食の安心・安全対策に寄与し、付加価値向上が図られることがあげられます。東京、大阪等大都市圏へ交通規制による魚介類の発送の遅れが懸念されており、その対策が重要であり、具体的な鮮度条件の解明や保蔵技術の開発を図ることは長崎の鮮魚ブランドづくりに成果があがるものと考えられます。

(科長 岡本 昭)

### 今後の方向性

今まで述べてきた当加工センターの取り組みについて、今後、期待される成果としては、水産加工品の製品開発や改良、自主管理技術の向上などへ支援することで、漁村地域へ新しい製品開発がなされ、加工業者および漁家経営の経営改善が図られることがあげられます。特に、魚醤油を用いて例を示すと、魚醤油は新しい加工調味であり、しかも簡単に製造でき、残滓を利用できることで離島地区含めた各所で普及レベルにはいってきました。そこで新しい調味加工品も開発されているところです。(魚醤油については「漁連だより」2003年3月号をご覧ください。)