

# 1. 水産物供給体制づくりのための技術育成事業

山下隆広・桑原浩一・山道敦・久保久美子・野口絵理香・大島育子

本県水産加工業の振興を目的に、水産加工業者による製品の開発や改良、品質保持等の技術向上を図るため、加工センターの施設や機器の開放、巡回指導、技術相談への対応等技術的な支援を行う。また、水産加工研修会の開催、情報誌の発行を行う。平成28年度は主に、脂肪量の簡易推定、液体ブラインを活用した凍結、ねり製品の製造方法等に関する指導を行った。

## I. 水産加工開発指導センターの施設・機器の開放による技術支援

製品の開発や改良、新技術の導入試験を加工業者と共同で実施しながら、指導や助言を行った。新製品の試作や既存製品の改良試験など93件(205名)の利用があった。

## II. 先進知見・技術の普及・指導

**研修会** 水産加工技術、鮮度保持技術、脂肪量の簡易推定、新たな干物、三減かまぼこ、加工センターの取組等に関する研修会を23回実施した。

**巡回指導** 養殖魚の品質測定、新たな干物、三減かまぼこ、平成「長崎俵物」の認定審査に係る工場検査等に関する巡回指導を県内各地で23回実施した。

研修会及び巡回指導で46回(表：次頁)。

**技術相談** 品質保持、製品の開発や改良等に関する問合せ350件(1,353名)に対応した。

## III. 水産加工開発指導センターが開発に関わった水産加工品

平成28年度は以下の10製品が開発された。

- ・「柚子香る長崎県産あじ開き」有限会社丸富水産(佐世保市)
- ・「平戸魚味噌」長田食品(平戸市)
- ・「五島ノ魚醬」factory333(小値賀町)
- ・「いりこ醬」、「かき醬」アクトフォー株式会社(佐世保市)
- ・「やさい昆布ドレッシング」factory333(小値賀町)
- ・「三減かまぼこ(あじミニ天)」長崎蒲鉾有限公司(長崎市)
- ・「イカの調味すり身」館浦漁業協同組合(平戸市)
- ・「お母ちゃんかまぼこ」有川町漁業協同組合(新上五島町)
- ・「サバの味噌煮」、「ブリの煮付け」アクトフォー株式会社(佐世保市)
- ・「十割あごだし」有限会社海産物のわたなべ(平戸市)

## IV. 水産加工技術指導体制の確立

一般社団法人長崎県水産加工振興協会に対して、平成「長崎俵物」認定に関する指導や助言を行った。

## V. 水産加工研修会の開催

長崎県水産加工振興協会と共同で「食品の機能性と水産物摂取による健康増進」を主テーマとして、研修会を開催した。

## VI. 情報誌の発行

情報誌「水産加工だよりNo.23」を作成し、水産加工業者、関係団体、漁協等に送付した。

(担当：桑原)

表 研修会及び巡回指導の一覧

年月日	場所	概要
H28.4.5	小値賀町	簡易品質測定器を活用した脂肪含量の推定について
H28.4.6	小値賀町	ねり製品の製造方法に関する指導
H28.4.18	対馬市	脂肪量の推定, アワビの加工方法, 煮アナゴの加工等について
H28.4.19	対馬市	マグロのヤケ肉判定の可能性について
H28.5.31	長崎市	ウニ加工の現状について
H28.5.31	南島原市	大消費地に向けた加工品の開発について
H28.6.15	長崎市	脂肪の少ないブリに適した加工方法について
H28.6.22	五島市	常温保存品, キビナゴ干物, アジ干物, イカ鱭の利用等について
H28.6.23	五島市	魚醤油の製造方法, ブライン凍結について
H28.7.22	総合水試	加工センターの業務紹介, 新しく導入した加工機器の概要説明
H28.7.23	佐世保市	鮮度保持, 品質維持の条件について
H28.8.23	五島市	常温保存可能なねり製品の開発について
H28.8.25	長崎市	有機酸塩を添加したすり身の坐り作用について
H28.9.13	総合水試	加工センターの業務紹介, 主な試作機の概要説明
H28.9.20	総合水試	加工センターの業務概要の説明
H28.9.21	総合水試	加工センターの業務概要の説明
H28.10.4	総合水試	鮮度保持に関する研修会, 加工センター試作機の紹介 (漁村塾)
H28.10.7	総合水試	ねり製品加工に関する講義及び実習 (普及員研修)
H28.10.21	総合水試	魚介類の冷凍と品質劣化に関する技術の概要説明
H28.10.23	総合水試	海藻麺づくり体験及び加工品の試食 (水産科学フェア)
H28.10.28	長崎市	非破壊での魚の品質推定について (九州ブロック漁業士研修会)
H28.11.16	総合水試	加工センターの業務及び主な研究成果の紹介
H28.12.7	総合水試	ねり製品に関する講義及び実習 (サイバネ)
H28.12.10	長崎市	長崎県内の水産加工工業に関する講演 (長崎県水産加工振興祭)
H28.12.11	長崎市	非破壊での魚の脂質含量測定について (日本水産学会九州支部)
H28.12.12	長崎市	マグロの品質評価について (「旨い本マグロまつり」品評会)
H29.1.25	東京都	無塩, 無糖, 無リンねり製品の技術説明 (メディケアフーズ展)
H29.1.28	佐世保市	ブリ血合筋の褐変に対するビタミンの影響について
H29.2.1	長崎市	無塩, 無糖, 無リンねり製品の技術開発と製品紹介
H29.2.2	総合水試	鮮度保持に関する講義及び加工センター試作機の紹介
H29.2.7	壱岐市	塩ウニのエキスの活用について
H29.2.8	五島市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.2.16	長崎市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.2.17	平戸市	タイの骨等残渣の乾燥粉末加工について
H29.2.17	長崎市	養殖クロマグロ脂肪量の化学分析結果の報告
H29.2.20	長崎市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.2.20	対馬市	ブライン凍結, アナゴ残渣の利用法, ブリの加工法等について
H29.2.21	対馬市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.2.22	佐世保市, 平戸市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.2.24	西彼杵郡, 大村市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.2.27	長崎市	平成長崎俵物の認定審査に係る工場検査
H29.3.2	総合水試	加工センターの施設及び加工機器の紹介 (公開臨海実習)
H29.3.14	総合水試	食品の機能性, 加工品の保存性について講演 (加工研修会)
H29.3.22	長崎市	からすみの原料産地, 製法の違いによる成分の差について
H29.3.23	長崎市	からすみをPRするための連携について
H29.3.30	長崎市	養殖クロマグロ等の卵巣を原料とした加工品の開発について