

1. ニーズに対応した水産加工技術支援事業

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

小規模経営体が大半を占める本県水産加工業者による新たな製品（簡便，安全・安心，高い保存性等のニーズに対応）の開発を推進するため，製品の開発，改良，品質保持等に対する技術的な支援を行う。

水産加工開発指導センターの機器を使用した試作に対する指導，巡回による現地指導，技術相談への対応，研修会の開催，情報誌の発行を行った。

I. 試作試験に対する技術指導

新製品の開発，既存製品の改良，保存性の向上等を目的とした試作試験に対して，技術的な指導や助言を行った。なお，電話等による技術相談と併せて，346件に対応した。

II. 先進知見・技術の普及・指導

研修会 脂肪量の簡易推定，からすみの製造技術，新たな干物，坐らない調味すり身，鮮度保持技術，加工センターの取組等に関する研修会を22回実施した。

巡回指導 養殖魚の品質測定，新たな干物，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49回実施した。

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29年度は以下の7製品が開発された。

- ①「まぐろ真子パウダー」藤井からすみ店（長崎市）
- ②「ねぎ塩だれかつお生節」テル鮮魚（五島市）
- ③「連子鯛開き（魚醬入）」柏木水産（長崎市）
- ④「焼かますだしパック」有川町漁業協同組合（新上五島町）
- ⑤「有川かますだし」有川町漁業協同組合（新上五島町）
- ⑥「ポケットねりもん」しまおう（五島市）
- ⑦「赤なまこスライス」有川町漁業協同組合（新上五島町）

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，「水産業を再構築するための技術戦略（水産加工研究の視点から）」を主なテーマとした研修会を開催した。

VI. 情報誌の発行

情報誌「水産加工だよりNo. 24」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）