

本県では米、リンゴ、ニンニク、ホタテガイなど豊富な農林水産物が生産され、他県にも供給している。これらを加工して付加価値を高めるこ

# 未来を開く

青森産技センター報告

—47

とで広域流通を可能にしている。県内には食品加工関連企業が多くあるが、ほとんどが零

## 食品加工部門

# 需要に応じ新商品開発

## 技術面で企業サポート

細で、新商品の開発・研究部門を持つ会社は少ない。食品市場では常に新製品の開発を

品質な黒ニンニク、黒ゴボウが製品化された。水産関係では、サバ、サク

ラマスの鮮度保持に関する研究や、十和田湖のヒメマス、鱧ヶ沢町のイトウの肉質の特

性など科学的根拠を解明する研究を行っている。

最近、スルメイカやサバ等の主力魚種の不漁が続いており、水産

加工業者からは原料の確保が求められている。我々は減少した資源を効率的に活用するため、これまで廃棄されていた部位や利用されていなかった魚種の研究に着手。具体的には部位では皮(サメ、イカ、サバ)、頭(サバ等)、心臓(マグロ)など、魚種ではサワラ、メダイ、ヤセムツなどの利用を探っている。

新商品開発支援や既存製品の改良研究の一環として、県内3カ所で行った試作品を関係事業者で紹介する展示試食会を開いている。

消費者のニーズに応じて、安全・安心な食品を安定して供給し、県内食品加工産業の発展に向けて、これからも技術面でサポートしていく。

(食品総合研究所企画経営監 松原久)



食品加工業者らを対象に開いた試作品の展示試食会＝2016年3月、八戸市

求められており、県は農林水産物加工の研究や指導を行ってきた。試験研究機関の独立行政法人化に伴い、2009年に発足した青森県産業技術センター(青森産技)の食品加工部門が引き継いだ。これまで多くの新製品、新技術を開発するなど、県内の食品加工産業を支えている。

最近では地サイダーが人気となり、県内各地で新製品が登場。また、健康需要の高まりにより、農産物の機能性成分の有効活用が注目され、高