



## 発刊のことば

青森県ふるさと食品研究センター所長 平野 忠

青森県は、四方を海に囲まれ、豊かな水産資源に恵まれていることから、昔から全国屈指の水揚げ量を誇り、また、それらを利用した水産加工が盛んに行われてきました。

昭和31年5月に、イカを中心とした水産加工の振興を図るため、当所の前身である青森県水産物加工研究所が八戸市湊町に開設されて以来、今年度で創立50周年を迎えることになりました。当時、水産加工専門の研究機関は全国に先駆けてのものであり、八戸市を中心とする加工業界の期待の高さをうかがうことができます。

この間、昭和53年に八戸市築港街の現在地に新築移転し、イカを始めとして、サバ、イワシ、サケ、ホタテガイ、海藻類等本県に水揚げされる魚介藻類を対象に、その加工適性の把握と、加工技術や品質管理技術の開発、並びに加工排水処理の試験研究を実施し、その成果を基に業界や沿岸漁村への普及指導を図るとともに、商品化を目指した技術支援等を行ってきました。さらに、魚介類の未・低利用部位の有効利用や栄養成分の分離抽出技術の開発に取り組んできました。

また、平成15年4月には、当所と下北ブランド研究開発センター、農産物加工指導センターが食品系の総合研究機関として統合されてふるさと食品研究センターとなり、当所がその統括機関となりました。この統合により、研究員と研究成果の活発な交流が図られ、農林畜産物と水産物を複合利用した加工食品が開発されるなど、研究の幅も一層広がっています。

このたび、これまで半世紀にわたって諸先輩が積み上げてこられた水産物加工研究の業績をとりまとめ、今後の研究の礎とするため、本記念誌を発刊する運びとなりました。

21世紀は環境と食料の時代といわれており、青森県では食料生産県の強みを活かした販売戦略を展開しており、水産物加工研究についても内外の厳しい情勢と急速に進む技術革新の波の中で、これまでの歴史を踏まえ、新時代のニーズに合った加工品作りが求められています。そのため、この50周年を契機に全職員が一丸となって邁進していく覚悟でおります。本記念誌がその一助となることを願ってやみません。

終わりに、これまで当所の運営にご支援を賜りました関係各位に厚くお礼申し上げます。

また、本記念誌の発刊にあたり、追想の寄稿、資料・写真の提供などにご協力いただきました諸先輩、関係各位の方々に衷心より感謝申し上げますとともに、多忙な本務のかたわら約1年間という短期間で執筆、編集作業に当たった所員の方々の労苦を銘記し、発刊のご挨拶といたします。