



発刊にあたって  
所長 古川 栄一



ふるさと食品研究センターの機関誌「ふるさと食研だより」の発刊にあたり、ご挨拶申し上げます。

平成15年4月に、社会経済情勢の変化等を踏まえた青森県第三次行政改革大綱に基づき、農林水産分野の食品関連の試験研究機関は再編統合され、ふるさと食品研究センターとして発足しました。

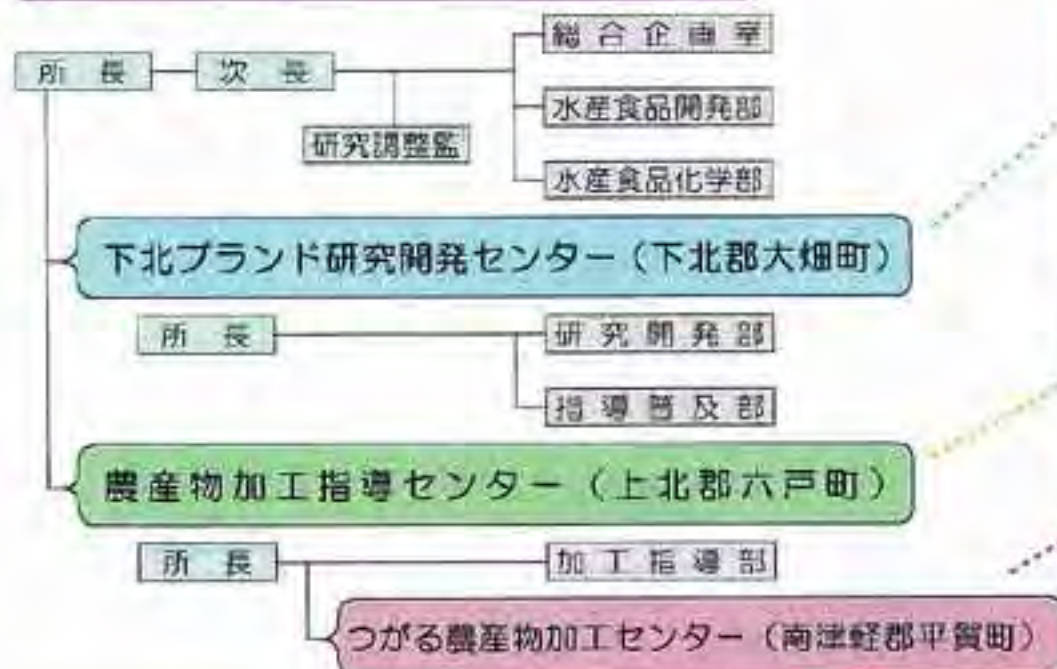
再編・統合の目的は、「経営的視点や戦略性をもち、農林水産の加工現場に役立つ研究開発の効率的な推進を図ること」と「安心・安全な食品・食料を求める消費者のニーズに対応できる加工食品の流通販売に至る研究開発の一層の推進を図る」ことであります。

再編・統合の概要としては、それまで50年近い水産物加工研究の実績があった水産物加工研究所を中核・拠点として「ふるさと食品研究センター」とし、独立した研究機関であった下北ブランド研究開発センターと農産物加工指導センターを、その下部機関として位置付け、これまで以上に緊密な連携により活発な研究開発が図られるようにしたものです。

これまでの食品加工研究に関しては、水産物関係では本県の主要魚種であるイカ、サバ、サケ、ホタテなどについて、水産物加工研究所と下北ブランド研究開発センターが地元中小加工業者を主体に、また、農産物関係ではリンゴ、ナガイモ、ニンニクをはじめとする本県の特産果樹・野菜について、農産物加工指導センターが、主として農産加工グループを対象に、それぞれ新規加工品開発、品質向上・付加価値向上技術などを提供し、本県農林水産加工業の振興に寄与してきたところであります。

しかし、今日の農林水産業を取り巻く環境を見ると、長期的な経済不況や輸入農林水産物の増大等により、農林水産物の価格は低迷し、全国的な産地間競争は一層激しさを増しております。そのため、全国に誇れるブランドづくりが緊急の課題となっており、ふるさと食品研究センターもそれを目標として本県の豊富な農林水産資源の活用が図られるよう、職員一丸となって努めて参りますので、関係各位のご指導、ご鞭撻をお願い申し上げます。

ふるさと食品研究センター（八戸市）





# スタッフ自己紹介

- ①出身地 ②仕事の目標 ③趣味・スポーツ
- ④好きな言葉



**所長 古川 栄一**  
 ①弘前市  
 ②個性を尊重した活力のあるチームワークづくり  
 ③囲碁、将棋、ハーモニカ演奏、野球(若い頃)  
 ④誠意と感謝



**次長 平野 忠**  
 ①北海道札幌市  
 ②一歩先をゆくアイデアを職員に提供  
 ③マンドリン合奏、溪流釣り  
 ④上杉鷹山の「為せば成る」



**総合企画室長 千島 卓**  
 ①青森市  
 ②明るい、危機管理に対応できる劇場づくり  
 ③釣り、旅行、読書  
 ④信無くば立たず



**研究調整監 柳田 雅芳**  
 ①北海道函館市  
 ②仕事はきびしく、職場はたのしく  
 ③スロット解析  
 ④発想の転換

## 【 総合企画室 】



**主幹 栗本 一彦**  
 ①八戸市  
 ②業務が円滑に進むこと  
 ③スキー、旅行  
 ④「知は力なり」



**主査 吉田 きぬ**  
 ①八戸市  
 ②常に向上心を持って業務に当たる  
 ③洋裁、水泳、スキー  
 ④一生懸命



**技能技師 小泉 正徳**  
 ①八戸市  
 ②製品開発  
 ③スポーツ鑑賞  
 ④挑戦



**行政実務嘱託員 大館 祐子**  
 ①八戸市  
 ②積極的に仕事をこなせるようになりたい  
 ③イラストを書くこと  
 ④果報は寝て待て



## 【 水産食品開発部 】

**部長 金田一 拓志**  
 ①青森市  
 ②形式にとられない合理的かつ柔軟な取り組み  
 ③ホームシアターでのシネマ鑑賞  
 ④秘密です



**総括主任研究員 柳田 智**  
 ①上北郡野辺地町  
 ②新規水産加工品開発  
 ③将棋、水泳、登山、テニス、スキー  
 ④切磋琢磨、温故知新、歩、チャレンジ



**主任研究員 能登谷 典之**  
 ①秋田県大曲市  
 ②日々進歩  
 ③アイスホッケー、ゴルフ、野球  
 ④一球入魂！



**主任研究員 角 勇悦**  
 ①八戸市  
 ②ホタテガイを使った新製品の開発  
 ③飲酒、Ice hockey  
 ④継続は力成り、親しき仲にも礼儀有り



## 【 水産食品化学部 】

**部長 成田 清一**  
 ①東京都足立区  
 ②青森県のふるさと食品を開発と定着  
 ③海釣り(釣果は別物です)  
 ④デカルトの「疑問は分割せよ」



**総括主任研究員 松原 久**  
 ①八戸市  
 ②県民に対する給料分以上の貢献  
 ③釣り、テニス、スキー、野球  
 ④成らぬは人の為さぬなりけり



**技師 礫石 志乃舞**  
 ①八戸市  
 ②いかに効率よく仕事をすすめるか常に考える  
 ③読書、海をみる  
 ④無為自然



**技師 白川 慎一**  
 ①八戸市  
 ②一人前になること  
 ③バスケット  
 ④為せば成る



**非常勤労務員 阿部 隆子**  
 ①三戸郡五戸町  
 ②心をこめて、ていねいに  
 ③お菓子作り  
 ②和気藹々



## 低アミロース米「ふ系198号」 を活用した新ビジネスの創出

本県で開発された「ふ系198号」(今年、品種登録され名前が付く予定)という米をご存じでしょうか。この米は「低アミロース米」と呼ばれ、以下の特性を持っています。

①アミロース(粘りの少ないでんぷん)の含量が普通の米(うるち米)の半分程度で、ご飯の粘りが非常に強い。

②普通の米は、炊いてから時間がたち冷えた状態ではボソボソになるが、ふ系198号の場合は、柔らかさや粘りが保たれ食感が良い。

③普通のご飯は、冷凍すると電子レンジを使って温めなければ良い食感が得られないが、ふ系198号は自然解凍でも良い食感が得られる。

④米の大敵であるいもち病に強く、いもち病防除農薬がほとんど必要ない。

平成14年度、当センターでは、②、③の特性を生かし、加熱解凍ができず自然解凍でのみそのメリットを発揮できる食品として、「サンマ押し寿司」を開発し、加工会社さんに商品化を勧めてきました。



○当所開発のサンマ押し寿司の特徴

- ①冷凍保存ができるため、長期保存が可能
- ③真空パックごと水に浸けて解凍すれば、生と変わらない食感

この提案に対し、株式会社ダイマルさんが、財団法人八戸地域地場産業振興センター(ユートリー)の支援を受けて、「鯖寿司のはちのへ巻」を商品化し、今年の4月28日からユートリーで販売を開始しています。

青森県農林総合研究センター藤坂稲作研究部によると、ふ系198号は、他県や北海道で生産するのは難しく、本県の県南地域が栽培の最適地だということです。

当センターでは、この米の特性を最大限に生かした新しいビジネスの創出を目指して、現在、

水産食品開発部長  
金田一 拓志



加工食品の開発、普及を中心に、様々な可能性を探っています。

現在は試験栽培段階のふ系198号ですが、当所では藤坂稲作研究部や各地域の農改センターと協力してこの米の需要を高め、近い将来、県南地域の稲作のエースに育て上げていきたいと思っています。



○近海で漁獲された鯖を、県南特産の食用菊で巻きあげた(株)ダイマルの「鯖寿司のはちのへ巻」  
・冷凍販売 ・販売価格：2,500円(450g)

### 東北地域農林水産業 研究成果発表会より

今年の7月8日に、青森市の「アウガ」で東北地域農林水産業研究成果発表会が開催され、当所の能登谷典之主任研究員が、「農産物を活用した水産加工食品の開発—低アミロース米を利用した押し寿司—」という課題で発表を行いました。他の発表が、米の栽培技術等に関する発表だったのに対し、能登谷主任研究員の発表は、ふ系198号を利用した加工品づくりの経過と産業への貢献について紹介したもので、応用研究の成果として好評を博しました。





# 【 研究最前線 】

水産食品化学部

総括主任研究員

松原 久



## ◆水産加工副生物利用技術開発事業◆ (平成 16 ~ 18 年度)

本県の陸奥湾沿岸では、ホタテガイ加工が盛んに行われております。また、水産基地八戸市では、イカ加工やサバ加工が中心となっております。これらの水産加工業からは、煮汁、内臓、表皮等の副生物が多量に生成しますが、高付加価値化が進んでいないのが現状です。

そこで、当所ではこれらの水産加工副生物の有効利用を図ることを目的に本事業を開始しました。まず、今年度は、右図のようにホタテガイ煮汁の調味料化技術の確立を図ると共に、この用途開発を研究しています。

平成17年度は、サバ、イカの表皮に多く存在するコラーゲンに着目し、コラーゲンを活用した食材化試験を実施する計画です。また、平成18年度は、サバ内臓を用いた魚醤油を開発する計画です。

これらの成果は、迅速に本県の水産加工業界や漁協に所属する加工グループ等に普及指導を行い、技術移転を図ることとしています。

水産加工副生物利用技術開発事業



### ◆これからの主な行事予定【下部機関含む】◆

○公開デー・祭事（本所・下部機関で相互に展示・試食等参加）

9月9・10日 農産物加工指導センター農産加工祭り / 9月17・18日 つがる農産物加工センター公開デー  
10月30・31日 青森県農林水産祭（青森産業会館） / 11月 下北ブランド研究開発センター公開デー

○発表等

11月5日 日本水産学会東北支部大会（八戸シーガルビューホテル、松原発表予定） / 11月12日 水産関係試験研究成果報告会（県庁西棟8階会議室） / 12月 ふるさと食品研究センター全場試験研究検討会

### ◆編集後記◆

ふるさと食研だより第1号をお届けします。

これまで当所にはこういう機関誌がありませんでしたが、組織統合を機会に、当所の取り組んでいる研究の概要を広く紹介するため発刊することにいた

しました。今回は創刊号なので挨拶や自己紹介などが主体ですが、次回からは実習や研修の様様、新規加工品の紹介など、多彩な内容を計画しておりますので、引き続きご愛読下さるようお願いいたします。

（編集・発行担当 次長 平野 忠）

ふるさと食研だより

第 1 号

平成16年9月1日

編集・発行 青森県ふるさと食品研究センター

〒031-0831

青森県八戸市築港街二丁目10番地

TEL 0178-33-1347 FAX 0178-33-0321

ホームページ

<http://www.pref.aomori.jp/fusyokaken/>