

## 産業貢献を目指して

所 長 平 野 忠



最近、全国的には景気回復が言われていますが、地域格差が顕著にあり、本県においてはまだ足踏み状態となっています。その中であっても製造業はまだそれなりに踏ん張っており、特に八戸を中心とする食品製造業は、本県の基幹産業として重要な位置を占めています。県は、本県の得意分野である食品製造業のさらなる発展を図るため様々な施策を展開していますが、試験研究機関においても開発技術を産業貢献へ結びつけることが今求められており、当センターもそこに一段と力を入れています。

その一環として、当センターは昨年の12月に青森市のアスパムで初めての合同成果発表会・展示試食会を開催しました。成果発表会は、これまで内輪で研究員のみで行っていたものを公開で、また展示試食会はそれぞれの機関ごとに実施していたものをそれとは別に合同で開催したものです。いずれも、研究成果を積極的に表に出し商品化につなげてもらおうというものです。当日は天候にも恵まれ、知事、農林水産部長の挨拶を得て、予想を上回る来場者がありました。

併せて行ったマッチング相談会では、21産業総合支援センターのプロジェクトマネージャーに加わって頂き、加工業者さんと具体的な打合せが持たれ、今後商品化が期待される場所です。

当センターには、ニンニク卵黄、海藻麺、ホタテマヨネーズ、低アミロース米押し寿司、海峡サーモン活けじめ、ほたて魚醤、ネバリゴシ全粒粉加工品、清水森ナンバなど、すでに商品となっている技術はもとより、イカゲル化技術、納豆菌を用いた発酵技術、ニンニク品質向上技術、高齢者用刺身製造技術などの特許取得又は出願中の技術を始め、ホタテ煮汁調味料、凍結粉碎、飲む果実ゼリーなど数多いシーズがあり

ますので、今後これらを積極的に情報発信すると共に、さらに発展させ、またはマッチングにより新規に商品化に結びつけていきたいと考えています。

食を取り巻く環境は、不二家の安全安心を犯す問題、納豆の効果捏造に代表されるフード・ファディズム、自給率低下と温暖化による食料の安全保障問題、大消費地・生産地となるであろう中国との関係、などなど常に問題が絶えません。

地元八戸の昨年の水揚げは、スルメイカが不漁だったもののサバが比較的豊漁で、以前はノルウエーサバに頼っていたシメサバ加工も地物で賄えたわけですが、ただ、資源的には卓越年級群であり今年以降の水揚げ減が心配されています。そこでイカ、サバに偏らない多品種の製造販売も必要となっています。3月14日に開催されたはちのへ水産加工品展示商談会での出品を見ても、イカ、サバを主体にこだわりの一品に特化した企業が多い中で、県外・海外から多様な原料の調達をしている企業もあり、それぞれの生きる道を模索している様が伺えます。こだわるのであれば地域ブランドを取得して徹底してこだわるのも選択肢となるでしょう。

また、昨年の「八戸の水産加工を考える会」で出された、若手技術者メンバーを集めた勉強会の提案に基づき、当センターが事務局を担当して12月に八戸水産会館で「第1回水産加工技術者スキルアップ勉強会」を開催したところであり、今後一層の充実を図りながら続けていく予定です。

当センターは、産業界にとって頼られる存在であり続ける研究機関を目指していますので、皆様のご理解、ご協力をお願いします。もっとどんどん使ってください。

**青森県ふるさと食品研究センター**

**試験研究発表会  
展示試食会  
マッチング相談会**  
(県の開発技術と民間企業のマッチング)

平成 18 年 12 月 14 日、青森県観光物産館アスパムにおいて標記催事が開催され、多数の来場者で賑わいました。

**試験研究発表会**

青森県ふるさと食品研究センターの各機関で開発した技術の発表を行いました。

《発表課題》

- 1 イカの新しい利用方法の開発  
(白板 孝朗 技師)



イカ類の新しい利用方法として、イカ潰し肉を原料とした弾力に富むイカ蒲鉾や、今までにない透明なスルメなど新規加工品の製造技術を報告。

ふるさと食品研究センター

- 2 高齢者用イカ刺身の開発  
(山本 晋玄 技師)



咀嚼力が弱まっている高齢者でも噛み切りやすく、安心して食べられる「高齢者イカ刺身」の製造技術を報告。

下北ブランド研究開発センター

- 3 ブルーベリーの機能性を活かした加工食品の開発  
(能登谷 典之 主任研究員)



ブルーベリーが持つ抗酸化性や生体調節機能を活かした加工品の開発に取組み、「ブルーベリーレーズン」など3種類の

加工品を開発したことを報告。

農産物加工指導センター

- 4 地域特産飲料で飲むゼリーを作る  
(山崎 賀久 研究管理員)



りんご果汁や青うめ果汁などの更なる消費拡大を図るため、市場規模の拡大が期待される、ゼリー飲料製品の製造技術について報告。

つがる農産物加工センター

**マッチング相談会**

本県農林水産物の付加価値の向上と食品製造業の活性化を図るためには、加工食品の技術開発はもとより、それを活用する製造・流通・販売分野の事業者とのマッチングが極めて重要となっています。

このため、青森県ふるさと食品研究センターでは、昨年12月に県内の食品加工業、流通業、小売業などの関係者を対象として、技術開発した加工食品の展示試食会や商品開発のためのマッチング相談会等を実施したところ、高齢者が食べやすいように切り目を入れたイカ刺身や凍結粉碎技術を活用したイカの間素材などについて、9社から商品化を視野に入れた相談を受けたところです。

今後は、こうした製造業者等の意向等を踏まえ、商品化に向けた具体的な取組みを検討することとしており、特にイカの間素材については、イカ全体を原料にできることや幅広い用途が見込まれるなどの点で、強い関心もたれていることから、製造業者、食品開発コーディネーター、試験研究機関などによる研究会を立ち上げ、早い段階での商品化を目指すこととしています。

【農林水産政策課 中田 健一 主幹記】

## 合同展示試食会

これまで、ふるさと食品研究センターでは各センターがそれぞれ独自に展示試食会を開催していました。

今回初めての試みとなる4センター合同の展示試食会は、試験研究発表後、半纏をまとった三村知事の激励の挨拶を皮切りに行なわれました。

試食開始と同時に、100余名の来場者がどっと押し寄せ、試食品の提供と展示品の説明でてんやわんやの大忙しとなりました。

### 〔主な展示品〕

#### ふるさと食品研究センター (21品目)

1. イカの漬し肉ゲル化技術を利用した試作品  
「イカ漬し肉フライ(リンゴ入り)」、「イカ漬し肉しゃぶしゃぶ」等
2. その他の試作品  
「イカオイルスライス」、「イカヘルシー巻(サケ・イカ・ホタテ)」、「ホッケ骨ごとハンバーグ」、「イカ湯くぐり刺身」等

#### 下北ブランド研究開発センター (7品目)

「高齢者用イカ刺身」(特許出願技術)、「ガゴメ飴」、「赤カブジャム」等

#### 農産物加工指導センター (9品目)

「ブルーベリーレーズン」、「ブルーベリーグミ」、「ながいも千枚漬け」等

#### つがる農産物加工センター (7品目)

「飲むゼリー」シリーズ、「トマトコンフィチュール」等

### 〔アンケート結果から〕

今回の展示試食会では来場者に対してアンケートを行いました。

その結果を見ますと以下のようなご意見がありました。

#### 1. 商品化について

今回展示した44品目のうち約9割について「商品化してみたい」、「興味がある」等の意見が寄せられ今後これを踏まえて技術移転に力を入れていく必要があると思われました。

#### 2. リスク軽減について

商品化に際して、食品加工業者の方々にとっては、施設、資金等のリスク軽減が大きな問題であるとの意見が多く、今後、資金援助等関係機関との連携が重要であることが示されました。

### 〔関心の高かった主な展示試食品〕

展示試食品のうち、関心が高かった試作品を以下に示しました。

#### ふるさと食品研究センター

- ・ ホッケ骨ごとハンバーグ(骨・皮ごと粉碎した魚肉を用いた子供・学校給食向け食品)
- ・ イカほろ酔い漬け(日本酒の風味をつけた、皮付きの柔らかいイカ加工品)
- ・ ホヤ飯(県産低アミロース米「ゆきのはな」とホヤを使用した製品)
- ・ ホッケ骨ごと揚げかまぼこ(骨・皮ごと粉碎した魚肉を用いた子供・学校給食向け食品)
- ・ 調味メサバ(八戸地域の特産品のメサバの燻液、醤油を使った新しい調味品)

#### 下北ブランド研究開発センター

- ・ 高齢者用イカ刺身(咀嚼し易くした高齢者用イカ刺身)
- ・ ガゴメ飴(海藻のガゴメ粉末を使った飴)

#### 農産物加工指導センター

- ・ ブルーベリー粉末(ブルーベリーの乾燥粉末)
- ・ ブルーベリーレーズン(ブルーベリーのレーズン様乾燥果実)
- ・ ブルーベリーグミ(ブルーベリーの清澄果汁から作ったハードグミ)
- ・ ながいも千枚漬け(新形態のながいもの漬物)

#### つがる農産物加工センター

- ・ 飲むりんごゼリー(りんご果汁で作ったゼリー飲料)
- ・ トマトコンフィチュール(トマトで作ったゆるめのジャム)
- ・ りんご米粉ロールパン(りんご果汁と米粉で作ったロールパン)



## 第 1 回水産加工技術者スキルアップ勉強会開催される (平成18年12月8日)

### 【開催に至った経緯】

八戸市の水産加工業の振興を図る目的で、八戸市水産加工関係者、青森県及び八戸市の水産加工関係者を構成員とする「八戸の水産加工を考える会」を平成18年3月に立ち上げ、現在まで検討を重ねて参りました。

そのなかで、激化する産地間競争や大きく変化する原料事情など、今後ますます厳しくなることが予想される状況に対応するためには、企業を支える人材の育成が最も重要であるとの意見が多く出されました。これを受けて青森県ふるさと食品研究センターでは、加工に関する実習及び加工理論や消費者流通業界の動向などに関する講演を通じて、人材育成の一助を担う事を目的に『水産加工技術者スキルアップ勉強会』を開催しました。

### 【勉強会内容】

#### 1. 講演「これからの商品開発と品質管理」

加藤 哲也 (21 あおもり産業総合支援センター)

- 民間食品会社に在籍した経験から現場に即したアドバイス -
  - ・ これからの中小企業の新商品開発、差別化の考え方
  - ・ 中小食品企業における品質管理の重要性、ポイント
  - ・ 複雑な食品品質管理関連キーワードの整理

#### 2. 話題提供「商品クレーム事例に学ぶ発生原理と対策について」

石川 哲 (青森県ふるさと食品研究センター)

- これまで当センターに寄せられた相談を主体に説明 -
  - ・ 水産加工品の代表的クレームの発生原理と対策

## 平成18年度ふるさと食品研究センター 全場試験研究検討会並びに交流研修会開催される (平成19年2月23日)

### 【全場試験研究検討会】

下記5課題について研究成果の報告があり、活発な意見交換が行われました。

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| 1 「シメサバ皮からのコラーゲン調整」    | 松原研究管理員  |
| 2 「イカの新しい利用方法について」     | 白板技師     |
| 3 「サクラマス筋肉の冷凍保存」       | 油野技師     |
| 4 「高鮮度冷凍毛豆加工技術の検討」     | 高橋技師     |
| 5 「ボン菓子製造機を使用した焼き栗製造法」 | 能登谷主任研究員 |

### 【交流研修会】

- 1 つがる農産物加工センター 岩崎技師から (独)農業・生物系特定産業技術研究機構果樹研究所において行った研修「<sup>13</sup>C-NMRを用いた果実中の糖・有機酸の同時定量法の開発」について報告が行われました。
- 2 つがる農産物加工センター 中田所長から「りんご経営研究の思い出」と題した記念講演があり、長年にわたるりんご園の若返りへの取り組みやりんごのわい化栽培の試みなどを振り返り講演されました。
- 3 農産物加工指導センター 熊谷所長から「北東北地域における畑作の成立要因と実態について」と題した記念講演があり、本県の歴史と文化を織り交ぜながら昭和初期の畑作の移り変わりを講演されました。

編集・発行 青森県ふるさと食品研究センター  
〒031-0831

ふるさと食研だより

第 1 1 号

平成19年3月26日

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/fusyokuken/>