

## 「新たな地域ブランド品の開発・販売に期待」

### 農林水産部水産局長 原口 健二



本県の漁業生産は、イワシやサバ、太平洋のアカイカ、ニュージーランド・ペルー・アルゼンチン沖の海外イカ等の水揚げ減少によって低迷が続いており、平成18年には27万8千トン、544億円にとどまっています。

これを過去最高の時点と比べてみると、生産量では昭和63年(84万1千トン)の3分の1、生産額では昭和57年(1,210億円)の45%となっています。

県では、従来から、漁業者をはじめ市町村・関係団体と連携して、「資源管理型漁業」や「つくり育てる漁業」の推進に努めてきたところですが、水揚げの減少や魚価の低迷に伴って、漁業就業者の減少と高齢化が一段と進行し、さらに近年は燃油価格の高騰等も重なり、漁業経営を取り巻く環境は非常に厳しい状況が続いています。

一方、国(水産庁)は、本年3月に、新たな「水産基本計画」を閣議決定しましたが、漁業生産と水産物消費の両面にわたる取組を進め、平成29年度の水産物の自給率を65%とする目標を掲げました。また、水産に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策として、

- 低位水準にとどまっている水産資源の回復・管理の推進
  - 国際競争力のある経営体の育成・確保と活力ある漁業就業構造の確立
  - 水産物の安定供給を図るための加工・流通・消費施策の展開
- 等6項目を掲げ、各種施策を展開していくこととしています。

県としても、基本的には国の施策を踏まえながら、本県の海域特性を活かした振興策に取り組んでいくこととなりますが、本年5月、水産局内に若手・中堅職員を主体とする「水産業活性化検討会」を設置し、主要魚種毎に現状と課題を整理し、資源増大

策や生産額アップ対策について検討を進めてきました。

これらについては、間もなく取りまとめを行い、漁業関係団体等に説明を行い、理解を得た上で実施可能なものから取組を開始して貰いたいと考えております。

さて、本県の水産加工生産についても、イワシ、サバ、イカ類の水揚げ量減少に伴って右肩下がりとなっており、農林水産統計によると、平成17年の加工生産量は10万4千トンとなっています。平成元年には過去最高の生産量(46万4千トン)がありましたが、このうち当時大量に水揚げされていたイワシを原料とした油脂、飼肥料及び冷凍水産物が全体の8割を占めていました。

国民は、食の安全・安心に関する意識の高まりとともに、食生活やライフスタイルの変化等を背景として、水産加工品を含めた食品に対して、安全・安心な商品であることはもとより、調理の簡便性や年齢・性別による嗜好、栄養特性や機能性成分に富むものなど多様な商品を求めています。

これらの多様なニーズを踏まえ、十分な流通販売戦略を練って、県内で生産される農水産物を加工し商品化したものが地域ブランド品や特産品としての地位を獲得していくものと思います。

水産加工業や農産加工業を営んでいる事業者の皆様には、本県で生産される安全・安心な農水産物を原料として、県内をはじめ、全国さらには海外に輸出できる商品の開発・生産を行い、積極的な販売活動を展開されることを期待しています。



## 平成 19 年度からの新しい取り組み

# ほたてがいセラミド抽出技術開発事業

### 研究の背景

近年、減少傾向にある我が国沿岸水産資源の維持管理及び有効利用が求められているなかで、水産加工工場から排出される副生物の効率的利用も強く求められています。

国もその重要性を認め、農林水産省農林水産技術会議プロジェクト研究において、環境研究としてバイオマス利用技術開発研究の枠を設け、広く公募を行いました。

そこで、当センターは、(独)農業・食品産業技術総合研究機構(通称農研機構)の再委託先である(独)水産総合研究センターからの再々委託を受けて、滋賀大学などの機関と共にホタテガイなどの本県主要水産物の加工副生物から有価物であるセラミドの抽出技術開発に取り組み、水産資源

有効利用とセラミドを柱とする新たな産業の創出を目的として研究に取り組みます。

セラミドとは、皮膚の健全性、特に保湿性に有効な物質で、化粧品などに広く使われており、純度の高いものでキロ当たり 20～30 万円と高価な物質です。これまでは、原料として牛脳などが使われていましたが、先の BSE 問題でこれに代わる新たな天然物由来のセラミドが求められています。

これまでの研究で、アコヤガイなどの二枚貝に多く含まれていることが分かっており、ホタテガイの利用されていない部分にも含まれていることが期待されています。



### 研究の進め方

研究を進めるにあたっては、プロジェクトに参加している 4 機関が分担してあたります。

具体的には、

- ①セラミド化合物の高純度精製法の開発は、中央水産研究所
- ②セラミドの高純度化試験は、東京海洋大学
- ③セラミドの化学構造の決定は、滋賀大学
- ④現場でのセラミド大量調製法は、青森県ふるさと食品研究センター

が担当する予定です。

当センターでは、加工工場から排出される未利用部位を原料として、県内のホタテガイ加工工場でも活用可能な、セラミドを効率よく濃縮できる簡易処理法開発を目指します。

この技術を開発することにより、これまで利用できずに廃棄していた部位を有価物に変え、且つ資源の有効利用も図れます。

### 取り組む研究項目

ホタテガイセラミド抽出技術開発

- ①ホタテガイ等部位別有効成分分布調査
- ②効成分抽出溶媒など処理方法の検討
- ③カラムクロマトグラフィーなどによる濃縮精製法の検討
- ④セラミド大量精製法システムの開発に関する検討





## 新規加工試作品の紹介



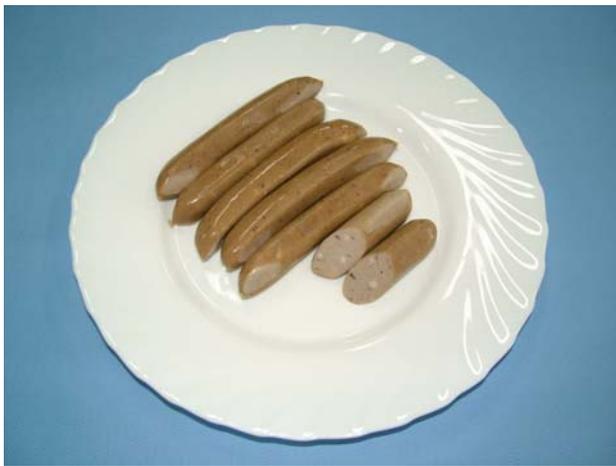
ふるさと食品研究センターでは、毎年 20 品目以上の新規加工品を開発しています。ここでは、今年度新たに開発した加工品の一部をご紹介します。

### ホタテガイ塩味佃煮

醤油を使用せずに、ホタテガイを佃煮風に炊きあげた製品です。醤油を使用した従来品は黒ずんだ外観で、消費者から「塩辛そうだ」という印象を持たれることがあったことから、本品は生臭さを押さえながらあめ色の色調となるように改良しています。



### ホッケウィンナー



骨が邪魔になることによる魚嫌いが多い子供達の、カルシウム摂取を目的として給食向けに開発した製品です。主原料にはホッケを骨ごと冷凍ブロックにしてかき氷状に砕いた凍結粉碎魚肉を使用し、歯応えを出すために大豆タンパクを、風味向上のために香辛料を加えました。

骨が気にならずにカルシウム豊富な食品として、大人にもおすすめです。

青森県ふるさと食品研究センターでは、毎年研究開発の成果を加工企業の皆さんに紹介するために『展示試食会』を開催しております。今年度も二、三月に、八戸市・青森市・鰹ヶ沢町の三カ所で開催する予定です。開催日時については改めてご案内しますので、ぜひおいで下さい。

トピックス

○ 『あおもり一押し技術シーズ』の連載

「東奥日報」紙の経済面に毎週木曜日、『あおもり一押し技術シーズ』として、県内の試験研究機関や大学の研究成果が製造業者等に利用可能な技術シーズとして紹介されています。毎回2件ずつ紹介されており、4月から9月までで連載は26回に達しました。

ふるさと食品研究センター(下北ブランド研究開発センター及び農産物加工指導センターを含む)は下表の8回を分担しました。これらについては、一般の方等から『どこで購入できるか』などの関心を示す問い合わせを何件か受けました。連載は来年3月まで続く予定で、ふるさと食品研究センター担当分はあと7回が予定されています。この連載により、食品製造企業の皆さんにセンターの成果を知っていただき、商品開発の参考にしていただければ幸いです。なお、内容の詳細については、各回の「問い合わせ先」までお願いします。

回次	年月日	内 容	担 当
2	4月12日	透明イカかまぼこ類製造	ふるさと食品研究センター
4	4月26日	納豆菌の水産発酵食品	ふるさと食品研究センター
6	5月10日	コンブなど原料の麺	ふるさと食品研究センター
7	5月17日	「海峡サーモン」鮮度保持	下北ブランド研究開発センター
14	7月5日	「ゆきのはな」活用	ふるさと食品研究センター
15	7月12日	県産小麦の全粒粉	農産物加工指導センター
16	8月9日	ホタテとリンゴの発酵調味料	下北ブランド研究開発センター
23	9月6日	かみ切り易いイカ刺し身	下北ブランド研究開発センター

○ 最近の刊行物

1. 青森県ふるさと食品研究センター研究報告・第4号・平成17年度(平成19年3月発行、33ページ)

- ・ホタテガイ凍結粉砕肉の加工特性
- ・新形質米の利用加工試験
- ・サバ皮及びイカ皮の有効利用について
- ・大型クラゲの加熱変化及び新規食品素材化による付加価値化技術の開発
- ・スケトウダラ及びヒラメを用いた水産発酵調味料(魚醃)の開発
- ・乳酸発酵を用いた未・低利用海藻の食用化について-I



2. 水産物加工講習資料・第10号(平成19年3月、29ページ)

平成18年度に開発試作した29品目の製造方法を記述。平成18年度展示試食会で資料として配付。

※いずれも余部があります。内容・入手については、当センターまでお問い合わせ下さい。

【編集後記】6月末ようやく第12号の発行にこぎ着け、夏の暑さをやり過ごしたと思ったら、早くも第13号の発行となりました。小冊子なりに内容の選定が悩ましいところです。まだ不慣れです、ご声援を！

ふるさと食研だより

第 13 号  
平成 19 年 10 月 9 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.lg.jp/fusyokuken/>