

## 「ごん六水産」の社訓に学べ

農林水産部水産局長 坪田 哲

2007年は不二家、ミートホープ、白い恋人、赤福、船場吉兆など立て続けに食品偽装問題が明るみとなり、年末の2007年の漢字には「偽」が選ばれました。

2008年に入ってから全国で偽装問題が発覚する中、本県でも「せんべい汁の南部地鶏表示」や魚の「アブラボウズをクエと表示」問題が発生し、改めて食品表示の適正化が強く求められています。

一方、食品表示を規定する法律はJAS法（農林水産省）、食品衛生法（厚生労働省）、不正競争防止法（経済産業省）、景品表示法（公正取引委員会）と法体制が複雑で一般には分かり難い制度となっています。

去る4月25日、福田首相は消費者の視点から政策全般を監視する「消費者庁」（仮称）の創設を表明しました。消費者庁は商品・金融などの「取引」、製品・食品などの「安全」「安心」など消費者の安全安心に関わる問題を幅広く所管するとのことなので、是非、省庁間の垣根を取り払い偽装表示などを防止、監視する体制の構築を期待するところです。

今年度、農林水産部では「攻めの農林水産業」のグレードアップを組織目標に掲げ、売れるモノづくりをベースに、それを後押しする担い手づくり、土づくり、水づくりを重視する基盤整備、経営体質の強い団体づくり、起業化の促進など幅広い施策に全力で取り組むこととしております。

特に水産関係では、生産面では今後5年程度で生

産額を700億円以上とする構想に基づき、今年度からホタテガイ、ナマコ、ヒラメ、サクラマス、キアノコウの5魚種を対象とした「おさかな王国創造事業」の推進、流通加工面においては八戸市の3魚市場の統合と衛生対策に配慮した漁港関連施設の整備計画への支援や高品質で安全・安心な青森ブランドの確立のため、トレーサビリティシステムの構築や食品表示の適正化の講習会の開催、試験研究機関による新商品・高度加工技術の開発などに積極的に取り組んで参ります。

浜では近年の燃油、資材の急騰で漁業、水産加工業とも厳しい経営状況にありますが、青森県ブランドとして売れる商品づくりを目指し関係団体、関係機関が密接に連携し取り組む必要があります。

4月の水産経済新聞のコラムに富山県でシロエビやホタルイカの加工を行っている「ごん六水産」という会社の社訓が紹介されていました。4つあり、1つ目は「あきらめるな」、2つ目は「ごまかすな」、3つ目は「にげるな」そして4つ目は「やると思ったらやる」だそうです。私達もこの精神を見習って難局に積極的に対応していきたいと思います。



### ◆平成20年度の体制◆

たはた  
田畑所長 — 永峰次長

(赤字は今年度転入者)

藤田総合企画室長・工藤主幹・吉田主査

水産食品開発部長事務取扱

山日総括研究管理員・中村研究管理員・長根主任研究員・小野寺主任研究員

水産食品化学部長事務取扱

石川総括研究管理員・田村主任研究員・白板主任研究員

## 平成 20 年度からの新しい取り組み

# 八戸しめさばブラッシュアップ推進事業

### 研究の背景

本県水産加工業は、減少傾向にある沿岸資源や激化する産地間競争など厳しい環境のなかで、年々減少を続け平成18年の総生産金額は667億330万円で、前年に比べ34億2,909万円(4.9%)の減少となっています。このような状況のもとで、本県の主要水産加工地域である八戸市において、平成18年度の生産量約6千トン、金額47億円と数量金額共に第一位となっている「しめさば」は、比較的利幅が大きな地域の主力加工品となっています。(青森県農林水産部水産局水産振興課調べ)

しかし、最近では他産地においても「しめさば」加工に着手する加工業者が見られるようになり、しめさば主要産地としての八戸の地位を脅かす存在にまで成長することが懸念されています。

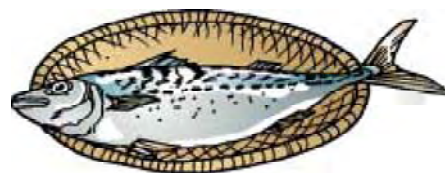
また、魚離れが進むなかで、新しい切り口で、より幅広い購買層を獲得する必要があり、消費者が求める健康に関する情報や、安全な食品に対する要求に応えた差別化商品を生産し消費を伸ばすと共に、他地域をリードする現在の地位をより一層確固たるものとする取り組みが求められています。

### 研究の進め方

本県特産加工品である「しめさば」に関して、ふるさと食品研究センターの持つ分析技術力及び八戸工業大学の機能性評価技術と、企業の製品製造技術を集約し、脂質含有量等成分的に優れる本県サバ資源を活用した、高鮮度低ヒスタミンなどを売りとした商品や、消費者が求める安全性や機能性に関する情報を添付した八戸ならではのオンリーワン(差別化)商品の開発支援を行います。また、しめさばに関する各種勉強会等を通じて、研究成果普及や技術的な指導等

を行い、企業の将来を担う若手の開発技術者を育成し、地域全体として技術の底上げを目指します。

なお、研究期間は平成20年度から22年度までの3カ年です。



### 取り組む研究項目

八戸しめさばブラッシュアップ推進事業

1. 本県沿岸サバ資源成分特性調査(脂質量、脂肪酸組成、鮮度等)
2. 加工工程中における成分変化調査(ヒスタミン、機能性成分等)
3. 抗腫瘍性等機能性調査(ガン予防、血圧上昇抑制機能等)
4. 分析・調査研修会(分析技術移転、調査結果評価、商品表示検討等)
5. 機能性成分に関する研修会(調査結果評価、商品表示検討等)



#### 「試験研究報告 第5号」(2008)の主な内容

- ・ホタテガイ乾貝柱の物性改良試験-I
- ・リンゴ酸処理ホタテガイ中腸腺の有効利用-I
- ・八戸港に水揚げされるマサバの粗脂肪量
- ・サバ皮からのゼラチン抽出と抽出されたゼラチンの特性

- ・ヒラメの取り扱いと鮮度変化との関係
  - ・ウスメバル成分の季節変化及び鮮度保持試験
  - ・青森県産ウスメバルの消費地市場における評価
  - ・乳酸発酵を用いた未・低利用海藻の食用化-II
  - ・Phastsystem電気泳動装置を用いたコラーゲンの分析法
- (→3ページ下に続く)

## 平成 20 年度からの新しい取り組み 特産品レベルアップ事業

### 研究の背景

本県では、豊富な水産資源を利用した、伝統ある特産水産加工品が多数つくられています。2010年新幹線青森開業を控えて、これらの加工品は青森県らしい観光土産品や特産品として販売拡大が期待されます。一方で伝統的な加工食品には、常温流通が困難、一定の品質が確保しにくい、衛生管理や脂質酸化等製造から流通までを通じた品質管理がむずかしいなどの課題があります。

このため、観光土産品やホテル、飲食店などに向けた特産加工品として、簡単な製造工程で、

常温での流通が可能で保存性の高い製品の開発普及が求められています。

このような課題に対応する研究開発の一つとして、近年食品加工分野で注目されている、過熱水蒸気技術を応用する研究に取り組みます。

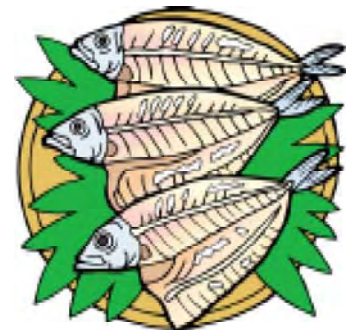


### 研究の進め方

研究の中心となる機器である過熱水蒸気装置を新規導入し、この装置の優れた特徴を活かしながら、伝統ある加工品に新しい特性を付与した加工品を開発します。

研究開発の成果については、展示試食会や研修会等を通じて随時関係企業に情報として提供するほか、開発への要望や相談等を通じて、双方向の情報交換を行いながら事業を進めます。

なお、研究期間は平成 20 年度から 21 年度までの 2 カ年です。



### 取り組む研究項目

1. 新技術を活用した製品開発の検討
2. 過熱水蒸気の加工特性研究
3. 過熱水蒸気を応用した新規加工品の開発と改良
  - 脂質酸化の少ない加工品
  - 常温流通可能な新規加工品



- ・ホッケ凍結粉碎肉を用いたカルシウム補強食品の開発
- ・冷凍調味米飯の品質に及ぼす貯蔵温度の影響
- ・平成 16 年度新規加工品開発研究
- ・平成 17 年度新規加工品開発研究
- ・平成 18 年度新規加工品開発研究

### 「食品加工研究成果情報」(H20.3) の主な内容

- ・ウスメバルの品質保持技術及び消費地市場における評価
- ・ホッケ凍結粉碎肉を用いたハンバーグの製造法（ほかに農産加工関係が 2 件）
- ・『あもりー押し技術シーズ』（15 件）



トピックス (内容詳細については、お問い合わせ下さい)

若手加工技術者勉強会を開催しました

平成20年3月28日(金)、若手加工技術者勉強会を開催しました。この勉強会は、水産物利用加工技術推進育成事業の一環として当センターが企画、開催したものです。

食品産業の持続的な発展の基礎となる産地間競争力の強化対策として、地域水産加工工業の技術力底上げのための人材育成と、高品質、食の安全・安心、低価格等、多様化した消費者ニーズに対応した製品化技術の開発と普及定着による商品化支援を目標としています。

勉強会では、県内3社から合計5名の若手技術者の参加を得て、勉強会の組織化、生産現場が現在抱える技術的問題、ふるさと食品研究センターの研究や技術支援に関する意見交換等を行いました。



今年度は、開催回数を3回程度に増やし、今回の会議で浮き彫りとなった生産、開発現場の抱える問題を踏まえて、水産食品加工の基礎的知識、地域主要水産物の加工特性を課題に実習や実演を交えて開催する予定です。

(担当 長根主任研究員)

○ 新スタッフ紹介



総合企画室長 藤田 武志 (ふじた・たけし)  
前 任 農村整備課 副参事



主任研究員 小野寺陽子 (おのでら・ようこ)  
前 任 水産総合研究センター 増養殖研究所 主任研究員



主任研究員 田村 亘 (たむら・わたる)  
前 任 水産振興課 主査

◇ 転出者 ◇

奥角総合企画室長 (グリーンバイオセンター総括副参事)  
角主任研究員 (内水面研究所主任研究員)  
前田技師 (水産振興課技師)  
中谷技師 (退職)

【編集後記】 今年度最初の「だより」です。多彩な業務内容をできるだけわかりやすく紹介したいと思っております。

ふるさと食研だより

第 16 号  
平成 20 年 6 月 6 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/>