

## 4月から「食品総合研究所」として再スタート

所長 田畑金介



アメリカでは、チェンジ(変革)を掲げ、圧倒的な強さで選挙戦を制したバラク・オバマ氏の第44代大統領就任式が1月に行われましたが、報道によれば米国各地から200万人もの人々がワシントンに集まったということです。いかにアメリカでは新大統領に救世主としての期待を抱いているのかをかいま見ることができる光景でした。

昨年アメリカに端を発した金融危機問題が瞬く間に世界各地に波及し、100年に一度あるかないかと言われる経済危機に見舞われています。我が国も例外ではなく、輸出製品の販売不振等に伴う大幅な減産、雇用情勢の悪化など、非常に厳しい状況下にあります。アメリカの国力は低下しているとはいうものの、依然としてその影響力には計り知れないものがあることを痛感しています。アメリカでは干支の概念はないでしょうが、今年は丑年。大統領には経済の再生・変革を遂げるためにも、指導力を発揮し、モウ然果敢に取り組み、中には牛歩とならざるを得ないこともあるだろうが、モウ少し人々が安心して暮らせるような世の中にしてほしいものです。

平成20年の「今年の漢字」には「変」が選ばれましたが、昨年はガソリン価格の変動、世界的な気候の異変に加え、日本人のノーベル賞受賞など、良い意味でも悪い意味でも変化が多い一年であったと思います。

本県においても、大型クラゲの来遊、台風の襲来もなく、ハタハタの大漁などいい意味での異変・変化があった一方で、魚価の低迷に加え、新聞で「魚にとってはハタハタ迷惑」と揶揄されたハタハタ不法投棄事件など近年では考えられないような変な事件もありました。豊漁は誰もが願う大変喜ばしいことですが、市場原理としては出回り量が増えれば価格が下がるのは必然であり、何らかの工夫が必要ではないでしょうか。当センターでは、

今年度急遽ハタハタの加工品の開発に取り組みましたので今後活用していただきたいと思います。

さて、本県の試験研究機関は、本年4月1日から全国に先駆け工業、農業、水産、食品加工の4部門が一体化した、「地方独立行政法人青森県産業技術センター」として設立されることになり、当センターは「食品総合研究所」として再スタートすることになりました。

当センターは昭和31年に「水産物加工研究所」として設立され、平成15年には県内試験研究機関の再編統合により「ふるさと食品研究センター」となりましたが、設立以来53年間一貫して水産物の加工研究に取り組んできました。県の機関としての幕を閉じることはなりましたが、独立行政法人に移行したからといって食品加工研究というこれまで与えられた使命を終えるのではなく、さらに他部門との連携を強化し、皆様方のニーズに的確に対応し、期待に応えられるよう一層変革に努め、取り組んで参りますので、引き続き御理解と御協力をお願いいたします。

理事長 (本部・黒石市)

本部理事

企画経営室

総務室

工業部門

3研究所 (工業総合研究所ほか)

(理事)

農業部門

5研究所 (農林総合研究所ほか)

(理事)

水産部門

2研究所 (水産総合研究所ほか)

(理事)

食品部門

食品総合研究所 (八戸市)

(理事)

下北ブランド研究所 (むつ市)

農産物加工研究所 (六戸町)

地方独立行政法人青森県産業技術

センターの組織体制イメージ

----- 最近の活動状況 -----

**2月13日(金) 第2回商品化推進委員会**

第1回(昨年11月5日実施)に引き続き開催されました。加工技術講習会の企画や製品開発と技術研究の進捗状況について担当者が報告しました。今年度は36点の加工品を開発試作しており、今後予定している発表会や展示試食会等を通じて関係企業等に紹介されます。

加工試作品の試食評価では、「サケ油ちょう角煮」、「焼かないイカー一夜干し」、「焼かないイカ皮付き燻製一夜干し」、「ハタハタ糠麹漬け」、「モソソガイ焼き珍味(醤油味)」、「モソソガイ焼き珍味(塩味)」の6品について、開発者の説明・試食と意見交換が行われました。これらを参考に、今年度開発品として、さらにブラッシュアップして紹介されます。



**2月17日(火) ~ 18日(水) 「青森の正直」  
展示商談会(東京都立産業貿易センター)**

今年は開催期間が2日間に延長され、会場もJR浜松町駅近くとなって交通の便も良くなったことなどから、多数の来場者があり商談も活発に行われました。



当センターは、農産物加工指導センターと共同で「ホタテはんぺん」の試食紹介のほか、技術支援による商品化事例や特許取得した加工技術の展示を行いました。

「ホタテはんぺん」は惣菜業者などの関心をひいていました。また、商品化事例として展示した商品については製造販売企業の問い合わせなどを受けました。農産物加工指導センターは、「スーパーありくん」(機能性成分の含量を高めたニンニク)の試食紹介を行い、健康食品として注目を集めていました。

**2月19日(木) 水産加工技術講習会(八戸市水産会館)**

北海道立食品加工研究センター 企画調整部 相談指導科の阿部 茂 博士を講師にお迎えして、「新加工技術の紹介」の演題で、最近急速に普及している過熱水蒸気の理論と実際(加工への応用)について講演していただきました。

会場は約60人の参加者でほとんど満員状態で、過熱水蒸気処理装置の開発から同技術の利用による商品開発までの豊富な経験を具体的に紹介していただき、参加者は熱心に聴講していました。講演終了後も多数の方が講師との名刺交換に集まりました。関係者の関心の高さと、この技術への強い期待が感じられました。当センターでも今年度試験機を導入しており、研究と情報交換を通じて今後企業の皆さんへの期待と要望に応じていきます。



**2月20日(金) 平成20年度研究開発成果発表会・技術相談会(青森県観光物産館「アスパム」6階「八甲田」)**

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を含むふるさと食品研究センターの全体行事として、開発品の展示試食と技術相談会が開催されました。

県内各地からの参加者75名が、展示された試作品約30点を試食しながら、担当者への質問や意見交換を行いました。また、会場内に併設された技術相談コーナーでは、商品開発に関する相談等も実施されました。



興味を感じた試作品に対する投票を実施した結果では、表に示すように「サメハンバーグ」、「ながいもクリーム・パフ」、「トマトドレッシング」、「ヤマメ焼き枯らし」、「海峡サーモンニンニクオイル漬け」などが上位になりました。また、自由記載の意見では、『簡単に製造できる、取り組みやすい製品に力を入れている点が良い。』、『県産農水産物で、商品化できそうな良い加工品が製造できることがわかった。』などの評価が見られました。このほか、



レシピの問い合わせなどを多数受けており、これらについては各機関の担当者が直接対応しています。このような機会を通じて、開発成果の実用化(商品化)はもちろんのこと、企業現場での研究開発課題の発掘と解決への支援を果たして行きます。

**試作品に対する投票結果のベスト・テン**

順位	品名
1	サメハンバーグ
2	ながいもクリーム・パフ
3	ヤマメ焼き枯らし
3	海峡サーモンニンニクオイル漬け
3	トマトドレッシング
6	サンマニンニク燻製
6	極小粒米おこげせんべい
8	紫黒米シフォンケーキ
9	サケ油ちょう角煮
9	モスソガイ珍珠

**2月24日(火) ペルーイカ製品の試食・意見交換会(八戸市水産会館)**

独立行政法人 水産総合研究センター 開発調査センターの主催、当センターの共催で実施され、約50名の参加がありました。

アメリカオオアカイカの成熟状況を判断指標として、低異味・低水分個体の分別製品化を目標とする調査研究について、これまでの経緯の説明、未熟メスと成熟個体の試食比較、意見交換が行われました。結果については主催者がとりまとめ中ですが、来年度も調査は継続されることとなっています。今後も関係者の皆さんへの情報提供が行われるよう、当センターも引き続き協力して行きます。



今後の主な予定

平成20年度 水産物加工品の展示試食会

例年実施している、当センターが開発した加工品の展示試食会を、今年も次の日程で開催します。

展示試食出品リストは右表の予定です。なお、八戸地区では、農産物加工指導センター（六戸町）による加工試作品の展示・試食も併せて行います。

関係企業の皆さんの製品開発の参考になることを期待しています。

日本海地区

3月16日（月）14:00～16:00

深浦町町民文化ホール

八戸地区

3月19日（木）13:00～15:00

八戸市水産会館2階大研修室

\*\*\* トピックス \*\*\*

『食品加工研究成果情報』（平成20年度版）の刊行

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との協力により、今年度版を発行しました。

今年度は、「新しい技術情報」として次の11件の製造法等を紹介しています。県の各地域農林水産部等に配布されていますが、多少の手持ち部数があります。利用希望の方はふるさと食品研究センター各機関に問い合わせください。

- 1 減圧容器を使用した高糖度りんご果肉素材の製造法
- 2 りんご酢を使用したゼリー状ドレッシングの製造法
- 3 トマトとりんごを使用した分離液状ドレッシングの製造法
- 4 ながいもをシート状に成形した新たな食品の製造法
- 5 米麹を利用したしょうゆ風調味料の製造法

平成20年度開発品目 展示試食出品リスト

：試食 ；展示のみ（都合により変更されることがあります）

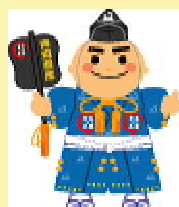
品名	日本海	八戸
1 サバしょうが味噌漬（焼き）		
2 サバ刺身風味味噌漬		
3 サバ糠麹漬		
4 サバ油ちょう角煮		
5 サバ甘酢漬（しょうが味）		
6 サケ塩味角煮		
7 サケ油ちょう角煮		
8 サケ切れ目入り調味漬		
10 サンマ甘酢漬		
11 サンマ甘酢漬燻製		
12 サンマ塩味角煮		
13 サンマ糠麹漬		
14 焼きサンマカレー風味		
15 湯ぐりイカみりん漬		
16 イカそぼろ改良品		
17 イカー夜干し（湯せん）		
18 イカー夜干し燻製（湯せん）		
19 イカマヨネーズ味一夜干し		
20 ホタテスパイシー珍味		
21 ホタテ油ちょう調味漬		
22 ハタハタ味噌漬		
23 ハタハタ粕漬		
24 ハタハタ糠麹漬		
25 ハタハタ丸干し改良品		
26 ハタハタみりん干し改良品		
27 ハタハタ酢漬		
28 ハタハタ調味油ちょう品		
29 マダイ甘酢漬		
30 マダイ燻製		
31 小ダイ糠麹漬		
32 カタクチイワシ甘酢漬（しょうゆ・ニンニク・塩味）		
34 サワラ西京漬		
35 モスソガイ珍味（塩・しょうゆ味）		
36 モスソガイ焼き珍味（塩・しょうゆ味）		
37 モスソガイエスカルゴ風		
出品計	14	26

- 6 サケ油ちょう角煮の製造法
- 7 魚類糠麹漬の製造法
- 8 ヤマメを利用した田楽、燻製、焼き枯らしの製造法
- 9 イカウイナー、雑穀米入りイカ飯の製造法
- 10 ホタテガイ塩味佃煮の製造法
- 11 サクサク感のあるホタテガイ乾し貝柱の製造法

【編集後記】 巻頭記事のように、当センターは4月1日付けで地方独立行政法人青森県産業技術センター 食品総合研究所として新たなスタートを切ることになりました。1956年5月に青森県水産物加工研究所として発足して以来、3度目の、そして最大の組織変更になります。「ふるさと食研だより」も本号をもってひとまずの区切りとなります。

ふるさと食研だより

第 19 号  
平成 21 年 3 月 10 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.applenet.jp/~fusyokuken/>