



今こそ鷹山の心で産業振興を

次長 平野 忠

"Youzan Uesugi!" 第35代アメリカ大統領 J.F.ケネディが、日本人記者の「貴方の尊敬する日本人は？」の質問にこう答えました。「ヨーザンって誰だ？ 頼山陽と違うのか」と言ったかどうかは分かりませんが、不勉強な記者たちはあわてふためいて調べ始めたといわれます。

上杉鷹山(1751-1822)は米沢藩(今の山形県米沢地方)の第9代藩主として、当時破綻寸前であった藩財政を立て直した人です。米沢藩は当時巨万の借財を抱えて藩籍の返上(今でいえば財政再建団体)も已むなしの状況でした。

鷹山は大倅約令と家臣の給与のカットで支出の抑制を図るだけでなく、絹の増産を始めとする産業振興に努め、これが後に米沢織などの特産品を生み、財政の再建に結びつくことになったのです。

また鷹山は家臣の意識改革と積極的な人材の登用に努め、藩校による「人づくり」にも熱心でした。鷹山の「君主のために民がいるのではなく、民のために君主がいる」という現在の民主主義思想的な言葉は、当時の封建時代にあっては希有な存在であり、それが「ニューフロンティア」の理想を掲げたケネディの琴線に響いたものと思われる。

本誌第1号のメンバー紹介での「好きな言葉」では、図らずも私始め3人が上杉鷹山の有名な言葉を選びました。すなわち「為せば成る 為さねば成らぬ何事も 成らぬは人の為さぬなりけり」で、同じような意味のことを3回も繰り返して、鷹山の粘り強い人柄を表しています。

さて、翻って今の青森県を見ると、当時の米沢藩ほどではないにしても、県の財政は厳しい状況にあり、財政健全化に努力している三村知事が私には若き日の鷹山の姿と重なって見えます。県財政を立て直すためには県の経済の活性化が必要であり、そのためには鷹山の行ったように産業の振興が不可欠です。本県も知事を中心に「攻めの農林水産業」のスローガンのもと、一次産品の販売力強化を目指すとともに、総合販売戦略課を新設して県産品の積極的な販売戦略づくりを行っています。

そのような中で、我々食品加工に携わる試験研究機関の役割は、ひとえに「売れる加工品づくり」をして加工業の振興に結びつけることです。

そのため、

- ・本県の豊富な農林水産物を利用した「青森ブランド食品」
- ・農林水産物の機能性成分を利用した加工食品
- ・安全安心な食品加工流通システム
- ・新規需要に対応した食品
- ・先端技術を応用した食品加工技術
- ・経営基盤強化支援技術

などについて重点的に開発研究しているところです。

また、試験研究機関だからといって実験室にこもっているばかりでなく、「為せば成る」の粘り強さをもって「攻めの姿勢」で成果の売り込みを展開しています。今号では、そんな最近の取り組みを中心に紹介します。

まるごと青森フェア

首都圏での反応上々!

11月10～15日、イトーヨーカドー木場店でまるごと青森フェアが開催され、本県の会社が県産農林水産物や加工品を販売しました。当センターも特別参加し、低アミロース米ゆきのはなを使ったウスメバル押し寿司とホタテはんぺんの試食、アンケート調査を行いました。消費者の反応は高く、「ぜひ商品化してほしい」という声も聞かれたので、早急にアンケート結果をまとめ加工会社さんに伝えて、商品化に結び付けたいと考えています。

また、10月14～15日、東京国際フォーラムでの「アグリビジネス創出フェア」や、11月5日、ホテル青森での「新県産品拡大普及商談会」にも成果品を出展してプレゼンテーションを行い、積極的に売れる加工品づくりの取り組みを展開しています。



試食には長蛇の列が



**サクサクサケトバの企業化を！**

**「これってば、お菓子？」**

サクサクするのでポテトチップのようなスナック菓子を連想したのでしょうか。昨年当センターで開発した改良トバは、食べた方からこのような感想をいただきます。

トバは、昔、北海道でアイヌの人たちが川に上がってきたサケを細く切り、寒風にさらして作った保存食でした。

最近では脂がのったサケを原料にするとか、薄くスライスするとかして、食べやすく工夫した製品が販売されていますが、基本的には干した等と同様に、丈夫な歯とあごと忍耐力を必要とする食べ物です。歯の悪い人やお年寄りも、食べたくても食べられなかったわけです。

トバは普通、サケを細く切った後、塩漬けし、乾燥して造りますが、スナック菓子のような食感のトバができた秘密は、塩漬前の微妙な加熱にあります。そして、さらにいくつかの条件が重なって、結果的に魚肉製品としてはこれまでにない、サクサクした食感になったのです。

この新しい発見については、当センターの研究



改良したサクサクサケトバ



従来のサケトバ

水産食品化学部  
総括主任研究員  
松原久



報告に載せた他、水産学会等で発表し、新聞記事にもなっています。その結果、他県からの問い合わせが多く寄せられ、反響の大きさに驚いています。しかし、本県の企業からは今のところ反響がありません。

当センターは青森県の機関ですので、開発した技術は青森県民の利益のために利用していただきたいものです。この技術はトバだけでなく、食感に問題のある他の塩干品の改良に応用が期待できます。

青森県の関係業界の皆様、このチャンスを逃すことなくご利用くださるようお願いいたします。県内の皆様からのご連絡をお待ちしています。

**日本水産学会東北支部大会等で成果を発表**

日本水産学会東北支部大会が11月5～6日、八戸市シーガルビューホテルで開催され、1日目のミニシンポジウム「水産物有効利用への取り組みと今後の展望」で、当所の松原総括主任研究員が「通電加熱によるブナザケ塩干品の食感改良研究」を発表しました。また、この研究成果は11月13日に県庁で行われた水産関係成果発表会においても発表を行いました。



**アグリビジネス創出産学官連携シンポジウムでの講演**

水産食品開発部  
主任研究員  
能登谷典之



去る11月1日、仙台国際センターにおいて「アグリビジネス創出産学官連携シンポジウム」が開催され、東北各県の大学、農林試験研究機関、企業等約200名が参加し、パネル展示等による各企業や研究機関の成果紹介、国の助成制度等に関する相談などが行われました。

当センターからは私が、企業連携の取り組みとして、低アミロース米「ゆきのはな」を使用した押し寿司の試作品開発及び製品化について講演し、併せてホヤ飯など当センター開発試作品の紹介を行いました。

シンポジウム参加者は農林関係の企業等がほ

とんどで、水産関係の企業は皆無でしたが、当センターの開発試作品に対しては非常に興味を示され、質疑においても、今後の製品化に対する期待や、購入を希望する声が上がると反響が大きく、手応えを感じた一日となりました。



ホヤ飯には会場から驚きの声がい

## 【研究最前線】

### ◆水産発酵調味料（魚醃）開発事業◆ （平成15～17年度）

水産食品化学部  
技師  
白川 慎一



本県の主要魚種であるイカ、ホタテガイ等を主原料とし、特色ある水産発酵調味料を開発することで、水産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。

3ヶ年事業で、それぞれの年度毎に下図の魚種を用いて発酵調味料化技術の確立を図るとともに、用途開発を研究しています。

なお、「魚醃」は当部成田部長のオリジナル・ネーミングで、「醃」とは古来中国



で動物性発酵調味料のことを指すことから、「魚」と組み合わせた「魚醃」で魚介肉の発酵ペーストを意味します。平成15年度は、イカを用いて色素胞の及ぼす影響、麵の種類の適性等を調査しながら、技術的問題を解決して開発しました。今年度は、ホタテ軟体部を用いて現在試験中です。また平成17年度は、スケトウダラ(冷凍すり身)及びヒラメを用いて試験する計画です。これらの成果は、迅速に本県の水産加工業界や漁協に所屬する加工グループ等に普及指導・技術移転を図り、本県のふるさと食品として定着させ、水産物の新たな需要を開拓して水産加工業の振興を図りたいと考えています。

### 加工場業務日誌から



### ○県立海洋学院生の水産加工実習○

県立海洋学院生8名による水産加工実習が、11月15日から19日の5日間、当センターで行われ、学院生自らが漁業実習で漁獲したサケを材料に水煮缶詰やトバの製造に熱心に取り組んだほか、さきイカ、サンマ押し寿司製造にも挑戦しました。

当初、海洋学院で普段やっている魚のおろし方と、当センターで行っている身が無駄にしないおろし方の違いにとまどったりしましたが、次第に作業にも慣れ、手さばきもサマになってきました。来年の卒業後は、水産業界の担い手として、逞しく羽ばたいてくれることを願っています。

### ◆ 研究報告 ◆

平成16年9月に発行した、ふるさと食品研究センター研究報告第2号の内容は下記のとおりです。

- ・ホタテガイ貝柱肉のゲル化に及ぼす冷凍温度の影響 角勇悦ほか
- ・キタムラサキウニ生殖巣の食塩水充填包装における液の濁りの低減について 大澤幸樹ほか

- ・通電前処理加熱によるサケトバの改良 松原久ほか
- ・未利用海魚の成分特性について 零石志乃舞ほか
- ・スルメイカを用いた水産発酵調味料(魚醃)の開発 白川慎一ほか
- ・新規加工品及び加工方法に関する開発研究 小泉正機ほか

## 十和田湖の特産品めざして

水産食品開発部長  
金田一 拓志



### ヒメマス冷凍押し寿司製造講習会

11月26日、十和田湖畔休屋のホテル十和田荘で、十和田湖増殖漁業協同組合(小林義美組合長)主催の「ヒメマス冷凍押し寿司製造講習会」が開催されました。講習会には、地元観光業者や漁協組合員が40数名参加し、この押し寿司に対する期待の高さを感じました。

開催のきっかけは、7月に当センターで同漁協組合員を対象にワカサギの佃煮加工研修を行った際、低アミロース米ゆきのはなとヒメマスを使った押し寿司の試作を依頼されたことでした。その後、試作品が好評だったことから、十和田湖でこの押し寿司を大いに作って広め特産品に育てようと、小林組合長さんをお願いして講習会を開いていただいたものです。

講習会では、すし飯の作り方や魚の処理、調味の仕方、押し寿司を作るまでの一連の作業工程を能登谷、角の両主任研究員が実演して見せると共に、寿司を押す作業では参加者にも体験していただきました。その後、持参した冷凍押し寿司を解凍して参加者全員で試食し、「ご飯がもちもちして大変おいしい」と上々の評価でした。



蘇やかな紅色のヒメマス押し寿司

この押し寿司は、新鮮なまま冷凍保存できるので、ヒメマスの漁期に限らず年間を通じて観光客に提供することができ、しかも注文を受けてからでもすぐに出すことができます。

最近十和田湖に来る観光客の滞在時間が短くなっているということですが、この押し寿司が十和田湖の名産に育ち、観光客の脚を止めて十和田湖観光の活性化につながることを期待しています。

最近十和田湖に来る観光客の滞在時間が短くなっているということですが、この押し寿司が十和田湖の名産に育ち、観光客の脚を止めて十和田湖観光の活性化につながることを期待しています。

#### ◆これからの主な行事予定(下部機関含む)◆

##### ○全場行事

12月7日 全場試験研究検討会、2月 全場交流研修会、3月 食品加工成果情報説明会

##### ○展示会・講習会等

2月 農産加工講習会(農産物加工指導センター)

3月ふるさと食品研究センター展示試食会、下北ブランド研究開発センター展示試食会、農産物加工指導センター運営協議会

##### ○その他

2月 はちのへ水産加工品展示商談会

#### ◆編集後記◆

多数の台風襲来や中越地震、つい最近の特大低気圧など、災害が多かった今年もあと1ヶ月で暮れようとしています。被災された方々にお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興をお祈りします。

今号は「攻めの農林水産業」を実践する当センターの業務を中心にお届けしました。

このように現在のメンバーが試験研究を続けていけるのも、昭和31年の加工研開設以来50年にわたる諸先

輩の営々とした努力の積み重ねがあったからに他なりません。

当センターでは、その歴史を後生に残すべく、来年度「青森県水産物加工研究五十年の回顧(仮題)」を刊行することになり、現在準備を進めています。関係者の皆様にはご理解、ご協力のほどお願いいたします。

(編集・発行担当 次長 平野 忠)

ふるさと食研だより

第 2 号

平成16年12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/fusyokuken/