

ふるさと食研だより

第4号 平成17年6月28日

青森県ふるさと食品研究センター



ご挨拶
所長 平野 忠



4月に当センター所長に就任いたしました。
どうぞよろしくお願い申し上げます。

初代小山田氏、2代目古川氏に続く3代目になりますが、県内4カ所の食品系研究機関を統括する立場として、その重責を実感しております。

本県では全国に誇る農林水産物を生産しており、この強みを最大限に発揮するため、県では昨年度「攻めの農林水産業」を策定し、収益性のアップを図ることを基本に、販売を重視して「優れた産品」を「優れた商品」として売り込む様々な施策を展開しています。

また、県産品の販売活動の強化を図るため、「青森県総合販売戦略」を策定し、知事自ら販売の先頭に立つトップセールスを進めています。

こうした背景のもと、当センターでは昨年度、「ふるさと食品研究センター試験研究推進構想」をとりまとめました。構想では次のことを研究の基本方向にしています。

- ①青森ブランド食品の開発
- ②農林水産物の機能性成分を利用した加工食品の開発
- ③安全・安心な食品加工流通システムの開発
- ④バイオマス・未利用資源の有効利用技術の開発
- ⑤新規需要に対応した食品の開発
- ⑥先端技術を応用した食品加工技術の開発
- ⑦経営基盤強化支援技術の開発

また、機関統合から2年がたち、今年は独自の食品研究成果情報を発行するなど運営も軌道に乗ってきたところです。

今年度の体制は、本所では総合企画室が1名増員され企画・調整部門の充実が図られたほ

か、下北ブランド研究開発センターではデザイン・パッケージングの担当が総合販売戦略課へ移り全県を担当することになりました。また、農産物加工指導センターでは、北東北三県の人事交流により1名が岩手へ派遣され、秋田からは1名がつかがる農産物加工センターへ派遣されています。

次に、普及制度の見直し・縮小に伴い、研究部門で普及業務を一部担うことになり、研究・普及連絡調整会議を立ち上げて検討中です。

本所においては、昭和31年に八戸市に水産物加工研究所が開設されて以来、イカを始めとする本県魚介類の加工技術等を開発して水産加工業界へ貢献してきたと自負しているところですが、今年度で節目となる50周年を迎えることから、記念誌を発行するべく、現在次長を中心に作成作業中です。

一方、行財政改革に連動し、当センターの組織のあり方についても昨年度種々論議された結果、地方行政独立法人へ移行する方向となり、今後関係業界とも協議しながら検討していくことにしています。また、事業評価や人事評価など成果主義が否応なく浸透してきており、独法化ともからみ、研究機関としては所定の成果を上げることがもちろん、その成果をいかにアピールするか、また研究費をいかに自前で確保していくかが今後の課題となっています。

こうした厳しい環境にあって研究機関に求められるものは、特許の取得や学会発表など目に見える成果を視野に入れた積極的な研究姿勢であり、それが現在の閉塞感を打ち破ることにもつながるものと確信し、所員を指導していくこととしています。

◆平成17年度の体制◆

平野所長 — 柳田次長

奥角総合企画室長・栗本主幹・吉田主査・後藤主事・小泉技能技師

金田一水産食品開発部長・柳谷総括主任研究員・角主任研究員・白川技師

山日水産食品化学部長・松原総括主任研究員・白板技師・零石技師

試験研究機関と普及部署の連携による研究の推進、
成果の普及について



次長 柳田雅芳

平成17年度第1回研究・普及連絡調整会議が5月24日青森市で開催されました。

この会議は、農産物加工に関する研究及びその成果の普及について、効率的、効果的に推進するため、

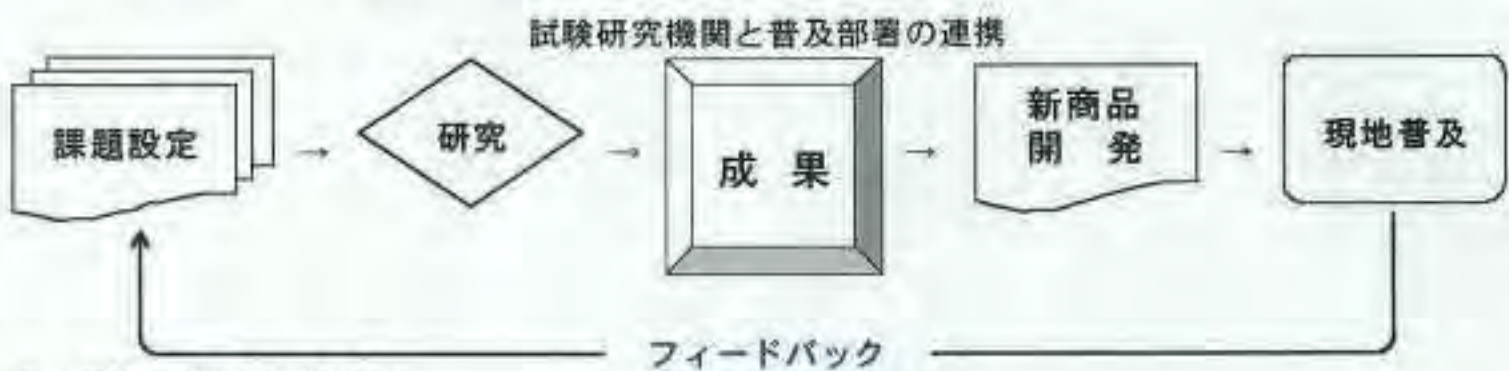
- ① 試験研究機関と普及指導室が共同で行う研究課題に関すること
- ② 共同課題の実施に関すること
- ③ 食品加工研究成果情報に関すること
- ④ その他試験研究機関と普及指導室の連携に関すること

などを協議するために設置されたものです。

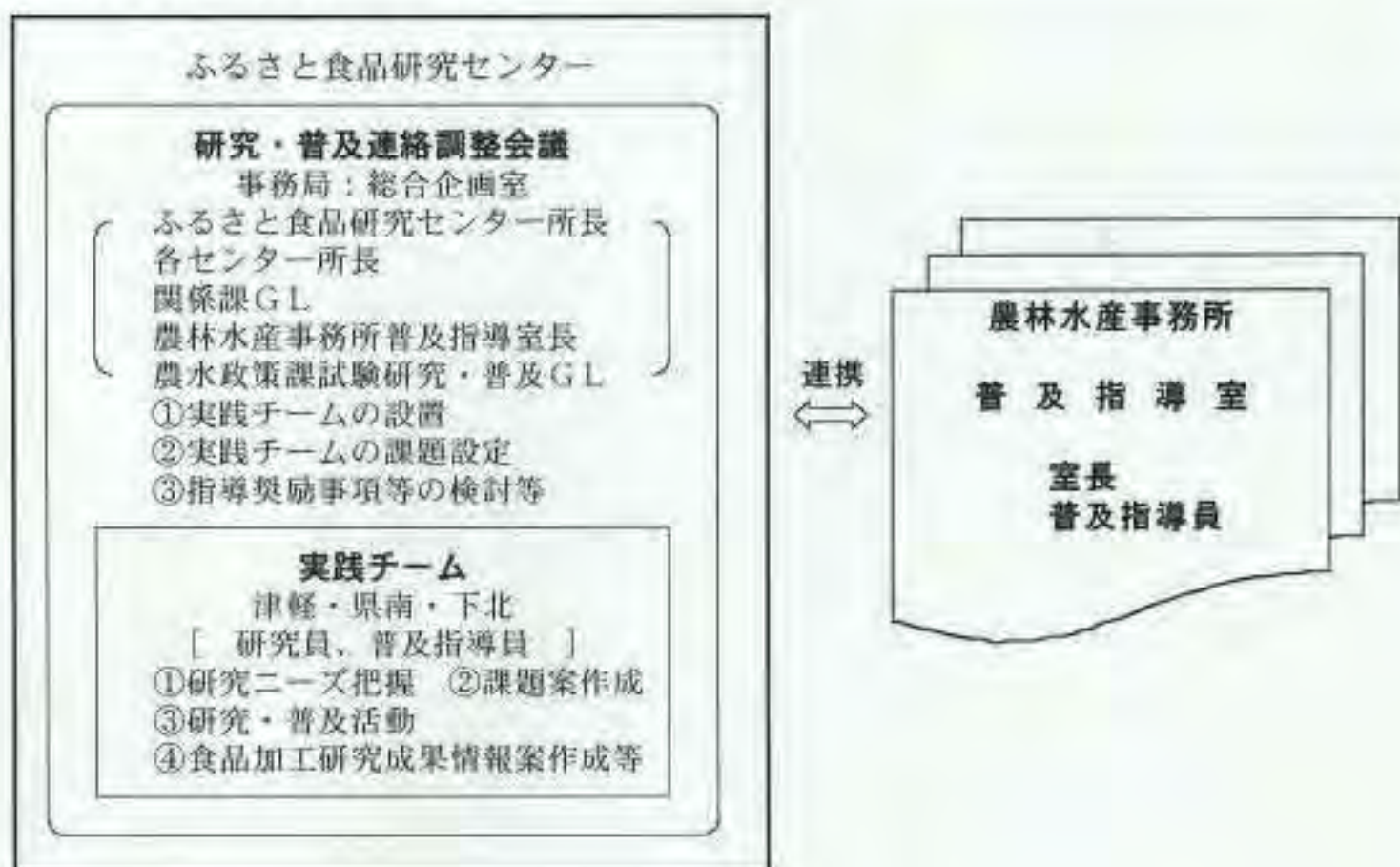
従前から農産物加工指導センターでは普及指導事業をメインにすえて事業を進めてきましたので、内容的には大きな変化がなく比較的スムーズに運用ができるものと考えています。

また、実践チームは、津軽地域、県南地域、下北地域の3地域に設置することとし、各地域の課題解決に当たることになりました。

1 研究課題の設定から現地普及フロー



2 推進・普及連携体制



新スタッフ自己紹介

- ①出身地 ②仕事の目標
③趣味・スポーツ ④好きな言葉

【 総合企画室 】

室長 奥角 徹



- ①青森市
②明るい職場作り
③軟式テニス、スポーツ観戦
④「冬キビシ、春ヲフクミテ」
--- 柳 宗悦 ---

主事 後藤 恵美子



- ①八戸市
②小さなことからコツコツと
③読書、旅行
④一生懸命

4月から4名の方々が新たに加わり
新鮮な雰囲気の中、益々明るい職場
を作っていきたいと思ひます。
今後とも、よろしくお願いしす。

【 水産食品化学部 】



部長 山日 達道

- ①青森県八戸市廿六日町（町っこです。私は
れっきとしたシテボーイなのです。間違
わないように・・・）
②特に目標は設定していません。
ただし、いつも考へている事は「お客様は
誰か？」ということです。
③趣味はギターの引き語り（70年代のフォ
ーク、初心者につきバレーコードはF、Fm
くらいです。）
スポーツはバスケットボール（一昨年、齢
がいもなく張り切りすぎてアキレス腱2本
目を切り、現在自肅中。この間にギターに
はまってしまいました。）
④「貫」誰か偉い人の言葉だとかっこいいの
でしょうか？中学の卒業アルバム以来同じ
言葉です。

技師 白板 孝朗



- ①八戸市
②製品開発・分析技術の
向上
③野球・魚釣り
④否定からは何も生まれ
ない

○商品化された開発品

当センターは、昭和31年に「青森県水産物加工研究所」として開設され、これまでに800点を
を超える加工食品の試作を行い、加工会社等に技術提供してきました。

それらをベースに商品化された主な加工食品を今回から数回に分けて紹介していきたいと思ひ
ます。



【ほたてマヨネーズ缶詰】

ほたてマヨネーズ缶詰は、昭和48年に開発されまし
た。ポイルしたホタテガイをマヨネーズで和えたもの
を缶詰にした製品です。

開発にあたって、マヨネーズに熱を加えると油が分
離するという問題が生じましたが、食品の総合商社で
ある青葉化成株式会社の知恵をお借りしてこれを解決
しました。また、ホタテガイにマヨネーズが良く絡む
ように、ホタテガイをフレーク状にほくすことにしま

した。

開発後、県内の食品加工会社に広く紹介した結果、青森県漁業協同組合連合会が商品化し、現
在、年間約6万缶出荷しているそうです。

◆イカミンチ加工実習◆

去る6月22日、八戸市白銀町にある白鷗小学校5学年の男子7人、女子8人の計15名が当センターを訪れ、イカのミンチ加工を体験しました。調理方法は、開いてザク切りにしたイカをミートチョッパーにかけて細かくし、それに調味料を加えて手でかき混ぜる方法で行いました。

生徒達の包丁さばきは、学校の授業で経験済みであったようで、ほとんどの子が手際よくやっていました。また、ミートチョッパーに押し出されて細長く連なったイカミンチ肉には驚いたようで、歓声を上げて喜んでいました。数種類の調味料を加えながら手でかき混ぜる最後の工程では、生徒同士が協力し合いながら、衣服に飛び散ったミンチを気にも止めず悪戦苦闘しながらも何とか最後まで仕上げることができました。出来上がったイカミンチは、後日学校でイカつみれ汁をみんなで味わうとの事です。

実習終了後に、当センターで開発した調味脱気置換リンゴ、イカ・ワカメパン、サンマ押し寿司、イカウィナーの計4品を試食してもらいました。子供達の食欲は旺盛で、口々に「おいしい」と言いながら、多めに出した4品全てをたいらげて満足顔で帰って行きました。



開いてザク切りしたイカをミートチョッパーにかけているところ



ミートチョッパーで細かくしたイカミンチの重さを量っているところ



重さを量ったイカミンチに数種類の調味料を加え、手で混ぜているところ



全ての作業が終了し、当センターの試作品を試食中

◆編集後記◆

ふるさと食研だより第4号をお届けします。この機関誌は、当所の取り組んでいる研究の概要を広く紹介するため、昨年度から発刊しています。今後とも実習や研修の模様、加工品の

紹介など、多彩な内容を計画しておりますので、引き続きご愛読下さるようお願いいたします。
(編集・発行担当 次長 柳田 雅芳)

ふるさと食研だより

第 4 号

平成17年6月28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/>