

ふるさと食研だより

第5号 平成17年10月5日

青森県ふるさと食品研究センター

水産物加工研究所開所50年を振り返り

総合企画室長



奥角 敬

昭和31年荒木功氏を所長に迎え水産物加工研究所が発足して以来本年度が50年となります。この節目の年を記念し、青森県水産物加工研究「五十年のあゆみ」を発刊するため昨年度から準備に取りかかり、当所に勤務されて

おられたOBの方々はじめたくさんの職員方から、写真の提供や原稿をお寄せいただくなどしてようやく記念誌としての形が整ってきたところとす。また、当所に勤務されておられた現独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所利用加工部長福田裕氏に「我が国の水産加工産業の現状と地域試験研究機関の役割」と題して記念講演をしていただくことになっております。後日ご案内することとしておりますので、是非ご聴講下さるようお願いいたします。



昭和30年代は、イカの豊漁が続きその処理に大変困難を極めていて、どのような付加価値を付けるか大きな課題となっておりました。当所は、時節を得たといいますか、当時鰺ヶ沢町に設置されていた水産試験場の製造部門を独立し、白根町須賀地先に全国的にも希な存在である水産物加工研究所として開設されたのであります。しかし、開設当時は全く施設・設備もなく、業界からの期待にも充たえられず苦難の連続でしたが、33年1月に庁舎・加工場が新築され、研究施設も整備されて本格的な加工研究や試験が行われるようになっていきました。以来業界と一体となって様々な課題に取り組み、本県の水産物加工業の発展に大いに寄与してきております。

ここでその主な成果についてご紹介します。

- ◎ 特許出願技術
 - 1 ほや塩蔵の変色防止方法（登録：昭和36年）
 - 2 生鮮魚介肉を浸透脱水性を有する調味料をもって調味脱水したる後定法の通り調味液中にて蒸煮する佃煮の製法（登録：昭和46年）
 - 3 味付いかの製造法（登録：昭和57年）
 - 4 ホタテガイ貝肉柱を主原料とするハンペンの製造法（登録：平成16年）
 - 5 納豆菌を用いた水産発酵食品および製造方法（登録：平成17年）
- ◎ 商品化された主な加工食品

・ホタテマヨネーズ缶詰	・味付き皮付きサキイカ	・さんまみりん干し
・いわしみりん干し	・すきこんぶ缶詰	・ひらめお刺身スモーク
・つるつるわかめ(きしめん風)	・キャロット	・冷凍押し寿司
・水産物入りプレッセル	・いちご煮の炊き込みご飯	・ほやの粕漬け

次に50周年記念事業についてご紹介します。

- 1 記念誌 青森県水産加工研究「五十年のあゆみ」の発刊
 - 第1章 沿革
 - 第1節 水産試験場における加工研究 (明治33年～昭和30年)
 - 第2節 水産加工研究所における加工研究 (昭和31年～平成14年)
 - 第3節 ふるさと食品研究センターの加工研究 (平成15年～平成17年)
 - 第2章 現況
 - 第1節 施設の概要
 - 第2節 組織
 - 第3章 試験研究のあゆみ
 - 第1節 昭和31年～昭和40年
 - 第2節 昭和41年～昭和50年
 - 第3節 昭和51年～昭和60年
 - 第4節 昭和61年～平成7年
 - 第5節 平成8年～平成16年
 - 第4章 研究開発により商品化された主な加工食品
 - 第5章 追想
 - 第6章 資料編
 - 第1節 特許出願技術

- 第 2 節 表彰
- 第 3 節 組織体制の変遷
- 第 4 節 職員名簿
- 第 5 節 年度別・研究報告課題一覧

2 記念講演会の開催

- 1 日 時 平成17年11月11日(金)
15時～17時
- 2 場 所 八戸プラザホテル (八戸市柏崎1-6-6)
2階「桜の間」 (Tel. 0178-44-4321)
- 3 演 題 「我が国の水産加工産業の現状と
地域試験研究機関の役割」
- 4 講 演 者 独立行政法人水産総合研究センター
中央水産研究所利用加工部長
水産学博士 福田 裕 氏



◆全国水産加工品総覧の発行と内容について◆

水産食品化学部長 山日 達道

これまで、全国の水産加工品を紹介した本といえは1963年に編集された「水産名産品総覧」と1983年に編集された「水産加工品総覧」で多くの人に読まれてきましたが、時代が進み、水産加工を巡る状況も大きな変化を遂げて、新しい水産加工品の総覧ができないかという声が大きくなっていました。

これを受けて、2001年、独立行政法人水産総合研究センターの会議で新たに加工技術を分かりやすく紹介する計画が決議され、全国から提案が寄せられた約350品目の中から約250品目を選び、福田裕さん、山澤正勝さん、岡崎恵美子さんの3人の監修の下、全国の試験研究機関、企業、大学、および水産総合研究センターから約150名が執筆して4年間かけて今年6月に「全国水産加工品総覧」として出版されました。この本の特徴は実用的な技術書として使えるように加工品一つ一つについて特色を詳細に記述したこと、技術の継承を目的に伝統的な水産加工品の掘り起こしを行ったこと、また新たな加工品(技術)にも目を向けていることで、多くの写

真も使い、誰にでも分かりやすくなっていることです。

この本の構成は「乾製品」、「塩蔵品」、「佃煮」、「調味加工品」、「かまぼこ」、「燻製」、「水産漬物」、「塩辛類」、「缶詰」、「節類」、「藻類加工品」、「魚卵加工品」、「魚醤油・エキス製品」、「調理冷凍食品」、「生食製品」の15章からなり、各々の水産加工品について水産加工品の定義、生産消費動向、原料選択ポイント、使用副原料、加工原理、製造工程、成分の特徴、製品形態・包装、表示、食べ方などまで詳細に書いています。

青森県ふるさと食品研究センターからも6名(共著も含む)が合計7品目について執筆を行っています。

その品目を挙げますと「いか一夜干し」、「しめさば」、「ほたてマヨネーズ缶詰」、「いちご煮缶詰」、「すきこんぶ」、「アカハタモチ」、「イカテンブラ」となっています。



すきこんぶ



いか一夜干し

○商品化された開発品



【皮付きさきいか】
(昭和50年特許出願、昭和57年特許取得)

昭和30年代、さきいかはスルメから製造していましたが、やがて皮の付いていないさきいかの製造が主流となりました。その後当センターで、皮むきイカを調味後鉄板で焼きさきいかにする方法(黄金さきいか)、次いで皮付きさきいかを開発しました。

時を同じくして、北海道で皮付きさきいかの製造方法を特許出願して認められ、当時、本県では皮付きさきいかは既に商品として出回っており、そのままでは特許使用料を支払わなければ本県の加工会社が皮付きさきいかを製造できないという事態が生じました。

そこで、当センターでは、身が厚くソフト感のある新しいタイプの皮付きさきいかの製造方法を開発、特許を取得しましたが、県内の加工会社には技術を自由に使うてもらい製造できるようにしました。

また、県内各加工会社も技術開発に力を入れ、特許を取得しつつ独自の方法で皮付きさきいかを製造するようになり現在に至っています。

◆校外実習◆

八戸工業高等専門学校から、物質工学科第4学年の三浦麻衣さん、堀川千聡さんの兩名が、8月22～26日の5日間にわたり当センターへ校外実習のため訪れました。実習内容は、加工場でのさきいか製造と、化学実験室での栄養成分分析を実施しました。

さきいか製造では、生イカを処理して温湯脱皮し、煮熟して調味し乾燥したものを電化焼き機で焙焼し、ローラーで伸ばしたものを裂き機で引き裂く作業を行いました。最初は二人とも生イカがサキイカに変わることが理解できないよううで、半信半疑のまま言われるままに作業に当たっていましたが、ローラーで伸ばした時点で何となく解ってきたようで、最後の引き裂き作業

では納得顔で歓声を上げていました。また、自分達で苦勞して作った出来たてのさきいかを味見して、「美味しい」と自画自賛していました。

栄養成分分析では、さきいかの原料となる生のスルメイカ胴肉の水分、灰分、粗タンパク質、粗脂肪の分析を行いました。まず、分析用サンプルを調整するため、スルメイカ胴肉を包丁でミンチ状にするのですが、慣れない(!?)包丁捌きでなんとかスルメイカをミンチにすることが出来ました。その後、サンプルの秤量を行い、各分析を行いました。その分析結果は驚くほど正確なもので、測定値にはほとんど誤差がありませんでした。学生たちよ、あっぱれです。



生イカをツボ 抜きし、頭脚部から内蔵部分を取り除いているところ。



伸ばしたイカを裂き機で引き裂いているところ。



引き裂いたさきいかを選別しているところ。



粗タンパク質測定のため分解をしているところ。



水分測定のため、試料を秤量しているところ。

◆焼サンマ押し寿司製造実習◆

8月1、2日に百石高校食物調理科3年の生徒37名が当センターを訪れ、校外実習の一環として焼サンマ押し寿司の製造実習を行いました。生徒達は一人一尾ずつのサンマを三枚に卸し、調味、焙焼、タレ塗布の順に処理、続いて県産低アミロース米「ゆきのはな」を炊飯、これに調味酢を加えて酢飯をつくり整形するまでの一連の作業を行いました。

食物調理科で3年間勉強してきただけあり、三枚卸し時の包丁捌きやシャリ切り等無難にこなしていました。



三枚卸し後の調味



シャリ切り



整形

生徒達が一番苦戦したのが、押し寿司の整形でした。整形するときの押しの力加減で、押し寿司の形が崩れてしまったり、米がつぶれてしまったりする生徒もいましたが、それぞれ真剣に一生懸命取り組んでいました。



当センター開発品を試食

実習終了後、当センターで開発した調味脱気置換リング、アオワカメパン、メサンマ押し寿司、イカウィンナー、炙りサバニンクオイル漬けの計5品を試食してもらいました。生徒達は「おいしい」と口々にしながらも、食べるだけではなく調味の点や利用法等を話しあうなど感心させられる面もありました。

ふるさと食研だより

第 5 号
平成17年10月5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/>