

ふるさと食研だより

第6号 平成17年12月26日

青森県ふるさと食品研究センター



創立50周年記念事業を終えて

所長 平野 忠



豊漁時代を思う

今年の八戸三社大祭も終わった8月初めのある朝、車で職場を目指し臨港道路を急いでいた私の目に、前を走っていたトラックが弾んだ拍子に、荷台から何かがバラバラと道路に落ちたのが見えました。とっさにハンドルで避けて横目で見ると、落ちたのはサバのようでした。そして、しばらく走ってから、はたと気がつきました。「あれが音に聞こえたサバをまかして（撒き散らして）歩くトラックの話か……」

丁度、記念事業を計画していた頃で、かつての豊漁時代を彷彿させる出来事でした。ジャミ（小型）サバだったこともあり、急いでもいたので拾いには行きませんでした。その時期はウミネコ幼鳥の車に轢かれた無惨な姿が方々に見られていた頃で、親と共に北へ渡る幼鳥への餞（はなむけ）になるだろうと一人納得していました。

そのようなサバやイワシが豊漁だった昭和40年代以降、またそれ以前のイカの大漁貧乏時代に、加工研はそれぞれの時代のニーズに応じて技術開発に取り組んできました。そして、昭和31年の開設以来、今年でめでたく50周年を迎えることになりました。この記念すべき年に当所に在籍できたことは、私始め所員一同大変光栄に感じているところです。

記念誌の発刊

しかし、一口に50年、半世紀と言っても、その歴史は大変重いものです。当所が今日あるのは、諸先輩の方々の幾星霜にわたる地道な研究開発の積み重ねと、当所を盛り立てて頂いた八戸市を始め県内の多くの加工業界、関係者の皆様のお陰であり、改めて厚くお礼申し上げます。

この半世紀にわたる諸先輩の足跡を次代に残すべく記念事業を計画し、その一環として本年11月、記念誌「青森県水産加工研究五十年のあゆみ」をとりまとめ、関係機関にお送りしたところです。内容は、知事、農林水産部長の挨拶に始まり、沿革、現況、試験研究のあゆみ、商品化された食品、追想、資料編等となっており、特に追想は23名の多くの方々から在籍当時の懐かしいエピソードや提言が綴られています。この中で、冒頭のサバを拾いに行ったという話を山内先輩が書かれています。

期間、予算の制約があったため、体裁や内容は必ずしも十分なものではありませんが、職員が分担し、通常業務の傍ら作り上げた労作です。奮めてやって下さい。ちなみに、この50年間の在籍者は79名にのぼり、うち歴代所長は17名となっています。

記念講演会

さらに、記念事業として11月11日に講演会を行うことになり、講師にはかつて当所に長く在籍され将に加工研の生き字引ともいえる方であり、現在は中央水産研究所利用加工部長の要職にある福田裕さんをお願いし、「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」と題してご講演頂きました。その内容は次頁に詳しく紹介しましたが、将に私ども研究機関のこれから歩むべき道を示して頂いたところです。

また、講演会に続いて行われた祝賀会においては、八戸水産加工業協同組合連合会福島会長と、東北区水産研究所中野所長、丸万水産田内社長からご祝辞と貴重なご提言を頂きました。福田部長ほか皆様に改めてお礼申し上げます。

次の50年へ

八戸にかつてのイワシ、サバのような豊漁は既に期待できず、今穫れる魚介類を活用していくことが求められています。また昨今、地方の研究機関を取り巻く情勢には厳しいものがありますが、これらのお言葉を道標に、私どもはこれからも業界のニーズに応えられるよう、さらに次の50年に向けて、研究開発の日々を重ねて参りたいと肝に銘じております。皆様にはこれまで同様ご支援、ご鞭撻をお願い申し上げます。

◆50周年記念講演会開催される

平成17年11月11日、プラザホテルに於いて青森県ふるさと食品研究センター（水産物加工研究所）の50周年記念事業の一環として講演会が開催されました。講演会には県内の関係業界、関係機関等から100名を超える多数のご臨席をいただき、貴重な時間を共有することができました。

講師として、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 福田裕氏をお招きし、「日本の水産加工業の課題と地方公設研究機関の役割」と題する講演を頂きました。

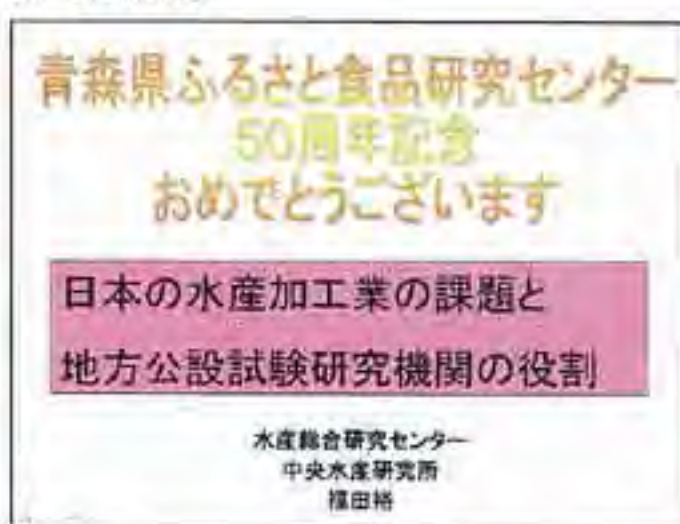
福田氏は現在国全体の水産加工研究の先頭に立って関係機関を牽引する立場にありますが、昭和44年度から平成元年度までの21年間は青森県水産物加工研究所に在籍して活躍していました。

講演で福田氏は、日本の水産加工業が地域の経済と雇用を支える重要な産業であること、その74%が20人以下の零細な業態であるため、地域の水産加工業の製品開発や新技術開発のために地域の試験研究機関は大きな役割を果たしてきたとともに、今後もこの役割はますます重要となることを指摘しました。また、(独)水産総合研究センターは、全国の水産加工業の振興のために、地域の試験研究機関と役割分担を明確にして一層の連携強化を図るべきだと指摘しました。(独)水産総合研究センターと地域の試験研究機関との役割分担とは、前者が「リスクの高い先導的基盤的研究」を担い、我々地域の試験研究機関が「地域に密着した技術開発」を担うということです。

そして今後の10年間は長期的視点に立って、「水産流通加工技術が食糧供給に果たしてきた役割を更に向上させる」「安全・安心を求める社会の要請を実現する」「新しい漁業および利用加工産業を開拓する」という施策を講じていくとのことでした。

最後に、現在中央水産研究所利用加工部で進められている研究として「水産物からセラミドの抽出」「加工原料判別技術開発」「日本型食生活の健康機能の解明」「乳化すり身の開発」「北太平洋のカタクチイワシ資源の高度利用による地域活性化計画」「オンラインの品質評価」「赤外線分析による魚体の脂質分析」「近赤外分析による蒲鉾の最終加熱温度の測定」が紹介されました。

青森県ふるさと食品研究センターは、今後も地域における水産加工業界、食品業界の発展のため、地道な努力を続けていかなければなりません。(松原記)



平成17年度ふるさと食品研究センター 全場試験研究検討会開催される

さる12月5日 全場試験研究検討会が開催され、活発な意見交換が行われました。
発表課題は下記のとおりです。

- | | |
|---------------------------|-----------|
| 1 「ネバリゴシ」全粒粉の製造法と応用加工品の開発 | 栗林総括主任研究員 |
| 2 ゴボウを利用した高機能性食品の開発 | 渡邊技師 |
| 3 根菜類（ゴボウ）を用いた高齢者用食品の開発 | 山本技師 |
| 4 自動製麺機を使った豆みそ加工 | 高橋技師 |
| 5 ホタテガイのゲル化に及ぼすカルシウムの影響 | 角主任研究員 |
| 6 研究発表 in KOREA | 松原総括主任研究員 |

研究成果続々発表

◆ホタテガイを用いた水産発酵調味料（魚醗）の開発◆

さる11月18日、工業総研弘前技術研究所で行われたフードフォーラム北東北で、また、12日に中央水産研究所で行われた水産利用関係試験研究推進会議で、白川技師が発表しました。本誌第2号で事業の概要を載せていますが、今回は16年度にホタテの生殖巣・外套膜を使って魚味噌を作った成果をまとめたもので、国の成果情報にも登録されました。

◆ホタテガイ煮汁の有効利用◆

12月16日、県庁で行われた水産試験研究成果報告会で、松原総括主任研究員が発表しました。旨味や有用成分の溶け込んだ干し貝柱の煮汁を、様々な問題点をクリアーして濃縮化・粉末化できたので、今後商品化を推進するというものです。（平野記）

2件の特許なる！

納豆菌を用いた水産発酵食品および製造方法（登録年月日；H17.6.10 特許番号；3684383）

加熱殺菌した魚介類の肉あるいは内臓に納豆菌を添加発酵させ、血栓溶解酵素活性を付与させた食品またはこれを更に乾燥させた食品の製造方法

イカ潰し肉ゲル化食品素材の製造方法（先口認定され、現在登録手続き中）

イカ潰し肉をタンパク変成を制御しながら加熱処理し、ゲル化食品素材を得る製造方法

○商品化された開発品



【サンマみりん干し（昭和33年開発）】

みりん干しは大正時代の初期に、イワシを醤油に浸けて乾燥して製造したのがはじまりとされています。

当センターでは、昭和33年に、サンマを使って、新しいタイプのみりん干しを開発しました。

従来からあるみりん干しは、みりん、砂糖、醤油等を加えた調味液に前処理を行った原材料を漬け込み乾燥させ製造しますが、当センターでは調味液に

漬ける代わりに振りかけ調味液を行って乾燥させ、適度な柔らかさを保持したソフトなみりん干しを開発しました。

調味液につけ込まないため、調味料コストが割安ということと、乾燥時間を1/4～1/3程度短縮できるという特徴があり、加工会社さんにとって大きなメリットになりました。

調味料としてみりんや醤油を使用せず、砂糖、食塩等を振りかけて製造しますのでみりん干しというのは適当ではないかも知れませんが、当センターの研究報告書には、「八戸市内で試売した結果、香味、外観が良好であるとの理由で、本来のみりん干し以上によく販売されるようになった。」と記録されています。（金田一記）

◆ 県立海洋学院生・海外技術研修員の水産加工実習 ◆

県立海洋学院生 10 名と海外技術研修員ジャコメル・ブルーノさんとの水産加工実習を下記日程で実施しました。今回はその様子を紹介します。

実習日程

実習月日	サキイカ	調味トバ	サケ水煮缶詰	サンマ冷凍押し寿司
11月14日	原料処理、調味	原料処理、調味		
11月15日	乾燥	乾燥	原料処理、塩水浸、充填、巻締、レトルト殺菌、冷却	
11月16日	乾燥	乾燥		原料処理、塩水浸、調味
11月17日	あん蒸	成形、包装、殺菌		剥皮、酢飯調整、成形、凍結
11月18日	焙焼、伸展、裂き、包装			包装

ジャコメル・ブルーノさんはブラジルのサンタカタリーナ連邦大学で水産学を勉強している 22 歳の学生です。7 月に来青して来年 2 月まで増養殖研究所でホタテガイ・ヒラメなどの養殖技術を勉強しています。ブラジルでは健康食志向もあって日本食が大変なブームとのことで是非、青森県の水産加工も勉強したいとの申し出があったことから今回、当センターで水産加工実習を受けることになりました。ご存知のとおり、海洋学院生は将来の本県漁業を支える大事な若人です。

サキイカ、調味トバ、サケ水煮缶詰、サンマ冷凍押し寿司の 4 品目の実習を原料処理から製品まで全工程をこなすのは初めてだらけでまごつくかなと思いましたが、学院生、ジャコメルさんは積極的に作業し、手際よく実習は進みました。

海洋学院生は実習後、補習があると聞いていたので気もそぞろに作業するかと不安でしたが、そんな心配は無用で、頼もしい限りです。卒業後は家業を継いだり、イカ釣り漁船に乗ったりして青森県水産業界の若き一員として頑張ってください。残念なことはおとなし過ぎることです。多少、羽目を外す若さがあってもいいのでは・・・

ジャコメルさんは 10 代の学院生に囲まれての共同実習で言葉、世代ギャップ等でストレスがたまっただけですが、この調味料は何という名前かとか、低アミロース米「ゆきのはな」の特性はとか、押し寿司の冷凍温度は何度かとか、イクラの製法はとか多岐にわたる質問を受けました。ブラジルに戻ったら当センターの加工品づくりのバイオニアとなってもらいたいものです。残念なことは日程の都合ですり身の製造とか、しめ鯖の製法とか青森県の水産加工らしい技術実習が行えなかったことです。また、来てください。(柳谷記)



サケ水煮缶詰の充填作業

ふるさと食研だより

第 6 号
平成17年12月26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/>