

# ふるさと食研だより

第7号 平成18年3月22日

青森県ふるさと食品研究センター



## 水産加工と農産加工

青森県ふるさと食品研究センター

次 長 柳 田 雅 芳

青森県における本格的な水産加工研究は、センターの前身である水産物加工研究所において昭和31年に開始されて以来、平成17年度で50周年を迎えました。

この間、本県の主要魚種であるイカ、サバ、サケ、ホタテ、イワシなどについて新規加工品開発、品質保持技術開発などを行う中で、県内加工業者等を対象に指導普及や技術支援などを進め、水産加工業界の振興に努めてまいりました。

しかし、景気の低迷も相まって研究機関が開発した技術が移転されにくい状況にあり、最近、県内の加工業者の新商品開発に取り組もうという意欲が少し乏しく感じられ、残念に思われます。

私の経験では農産加工に関しては、原料生産者と加工者が同一の場合が多く、また加工原料は米、大豆、麦、にんにく、ながいもなど貯蔵性が比較的高く、年間を通じて生鮮品が利用できるため、少量・多品目生産にも対応し易い体制となっています。

これに比較して、水産加工では生鮮魚の利用は魚種や季節が限定されることや、加工体制の違いなどが、農産加工に比べて少量・多品目生産を難しくしている要因の一つになっていると思われま

す。このような状況のもと、当センターでは水産物と農産物を使用した新しい複合食品やカルシウム補強食品、骨ごと食べられる魚製品の開発など新たな視点に立った研究も計画しております。

研究の成果につきましては、できるだけ速く皆様のお手元に届くようにしたいと考え、昨年から下部機関を含めた研究成果を”食品加工研究成果情報”として取りまとめ普及に移しております。また、本情報機関誌”ふるさと食研だより”を発刊して情報提供してまいりますので、技術情報や加工食品紹介コーナーをご覧になり、使ってみたい技術や作ってみたい加工品がありましたらお気軽にご連絡ください。

### 食品加工研究成果情報の概要（水産加工関係：平成18年3月）

情 報 名	情 報 の 概 要
県産小麦ネバリゴシを使用したアオワカメパンの製造	うどん用に開発された小麦ネバリゴシと未低利用海藻アオワカメを使用したパンの製造方法を開発した。
イカソフトサラミ風食品の製造法	イカ肉を使用して、従来のサラミに比べてヘルシーなサラミ風食品を開発した。
ホタテガイを用いた新水産発酵調味料（魚醃）の製造	ホタテガイ外套膜を主原料として醤油麹を加え、30℃で90日間発酵・熟成させることで味噌様の水産発酵調味料の製造技術を開発した。

# 【研究最前線】

## ◆水産発酵調味料（魚醃）開発事業◆ （平成 15～17 年度）

技師 白川 慎一

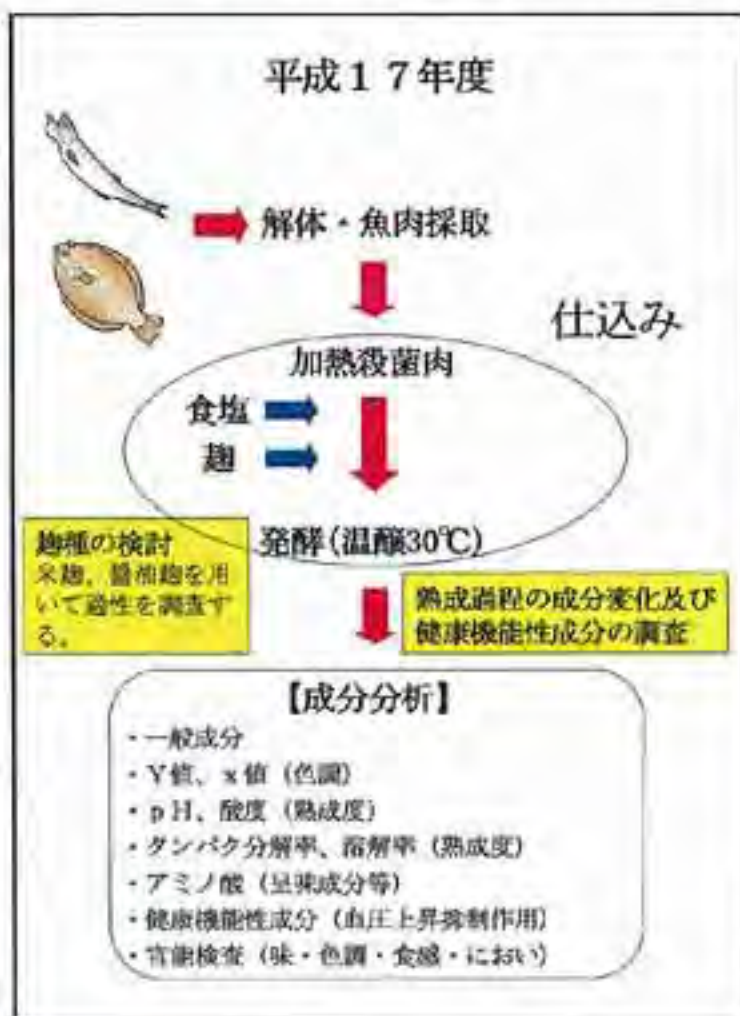
青森県の主要魚種であるイカ、ホタテガイ等を主原料とし、これまでになかった特色ある水産発酵調味料を開発することによって、水産物の有効利用と水産加工業の振興を図ることを目的に事業を行っています。

3ヶ年事業で、それぞれの年度毎に別々の魚種を用いた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。

平成 16 年度は、ホタテガイの卵巣や精巣、外套膜などの未・低利用部位を用い、醤油麹と米麹の適性を調査しながら、技術的問題を解決しました。

また、健康機能性については、血圧上昇抑制作用のあるアンジオテンシン変換酵素阻害活性を調査し、阻害活性があることを明らかにしました。

平成 17 年度は、スケトウダラ（冷凍すり身）及びヒラメを用いた発酵調味料を開発中です。仕込みを終え、右図のように一般成分等の分析を行うことにより熟成度等を調査し、官能検査による味や臭い等の評価及び麹の種類等の適性などについて分析中です。また、健康機能性成分（アンジオテンシン変換酵素阻害活性）についても分析中です。



これらの成果は、できるだけ速く県内の水産加工業界や漁協に所属する加工グループ等にお知らせし、普及、技術移転を図ることとしています。

展示試食会による普及と技術指導

水産加工業の振興

## ○ 商品化された加工品



### 【すきこんぶ缶詰（昭和51年開発）】

「すき昆布」は、八戸地域の伝統的な昆布加工食品です。

昭和51年当時、八戸の鮫浦漁業協同組合と南浜漁業協同組合が盛んにすき昆布を製造していましたが、東京方面ではなじみがなく食べ方を知らないということもあり、当センターで缶詰を開発することにしました。

開発にあたっては、そのまま食べることができるよう、ゴボウ、ニンジン、油揚げ、身欠きニシン等を入れ、醤油をベースとし

て味付けした八戸の郷土料理をそのまま缶の中に封じ込めることにしました。

八戸鮫浦漁業協同組合が商品化しましたが、残念ながら現在は販売していません。

（金田一記）

## ○ 「青森まるごと商談会」へ参加して

平成18年2月9日（木）に、青森市の「ラ・プラス青い森」で「青森まるごと商談会」が開催されました。

社団法人青森県物産協会主催のこの商談会は、会員や県産品を取り扱う企業の販路拡大を目的として、全国の各業種のバイヤーに案内を差し上げているとのことです。

今回は、約100名のバイヤーが来場しました。

当センターも参加しましたが、当センターは公設試験研究機関ですので商談が目的ではありません。当センターが研究開発した技術を県内の加工会社さんなどに紹介し、商品化に結びつけていただこうと、PRのために参加しました。

この日は、今年度、柔らかいトバをイメージして開発したサケソフトスティック4種（スパイス風味、酒粕風味、味噌風味、香味）を出展、試食を行いました。その結果、1社が商品化に意欲を見せ、今後の展開に期待しているところです。（金田一記）



センター紹介ブース



サケソフトスティックの試食

## ○ 「あおもりインダストリーフォーラム」に参加して

平成18年1月18日に、東京国際フォーラムにおいて「あおもりインダストリーフォーラム」が開催されました。これは、青森県のローカルテクノロジーを国内外に向けて発信し、新たなビジネスの創出を目指すことを目的として開かれたものです。これには、①地域企業の高度製造技術・加工技術 ②青森発プロジェクト ③青森発ベンチャー・新技術 ④医療・福祉・健康・生活製品 ⑤大学・支援機関 の計五つのコーナーに32社、2大学、5機関がそれぞれ出展しました。



センター紹介ブース



ホタテハンペン

このフォーラムは工業系である民間企業の出展が大部分でしたが、支援機関である県立試験研究機関として、ふるさと食品研究センターは下部機関とともに、出展、パネル掲示により組織・業務とともに、開発技術を紹介しました。

当センターからは「ホタテガイ貝柱肉を主原料としたハンペンの製造方法」

下北ブランド研究開発センターからは「サクラマスの活き締め脱血による鮮度保持技術」

つがる農産物加工センターからは「機能性成分高含有ニンニク」

をそれぞれ紹介し、試作品を展示しました。

当センターで展示したホタテハンペンについては、県内企業が商品化に取り組んでいるところから、来場者に食品企業の連絡先をお知らせするなどPRに努めました。

来場者からは、2種類ある色の違いは何かなどという技術的な質問のほか、商品化を期待するという声寄せられました。

下北ブランドセンターで展示した「海峡サーモン」の各種ギフト製品には購入についての具体的な質問があり、つがるセンターで展示した高機能性ニンニクについては成分の特徴など、食品の健康機能性への強い関心が表れていました。

このほか、県立試験研究機関として農林総合研究センター、工業総合研究センターが出展を行い、各センターで開発した特色ある技術を紹介、展示しました。

また、当日は、展示会場とは別に、「あおもりローカルテクノロジー」と題して三村知事による特別プレゼンテーションと、「メタルカラーの時代」などで著名な山根一真氏による「青森・メタルカラー新世紀の予感」と題した講演が行われ、多数の聴衆が熱心に耳を傾けていました。(栗本・角記)

ふるさと食研だより

第7号

平成18年3月22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/>