



食品総合研究所だより

第 15 号 平成28年8月 1 日発行

目玉研究「十和田湖産ひめます付加価値向上対策事業」について

当所では「十和田湖産ひめます付加価値向上対策事業」(青森県重点事業)を今年度の目玉研究として実施しています。この事業は昨年度から実施して、3月15日(昨年度)に開催された現地報告会では、当所が開発した土産用の常温保存可能なヒメマス混ぜご飯の素などの試作加工品の紹介や、漁法別によるひめますの鮮度状態についての分析結果を発表しました。



写真 ひめます試作加工品

5月31日には、現地でひめます加工品の展示試食会を実施し、6月、7月には現地でのひめますの取扱いについて調査を行い、付加価値向上のための品質管理の要件について検討を行いました。また、季節毎、大きさ別にサンプリングしたひめますの成分も分析しています。そして、事業終了時の今年度末には、皆様に研究成果をご説明できるよう、さらに、取組を進めていくこととしています。



写真 成分分析用の前処理風景

八戸水産高校生が来所しました

7月13日、八戸水産高校の3年生9名と引率者2名が来所しました。これは、同校が海洋生産科の課題研究として、魚の旨味成分含有量と時間経過の関係の調査をすることとし、当所に分析調査の協力を依頼したことによるものです。当日は、活きたアイナメ3尾とカレイ3尾の活めを行った後、サンプル採取を行いました。サンプルからの旨味成分を抽出するための前処理、旨味成分の測定機器、旨味成分の概要について、当所職員が説明を行いました。



写真 旨味成分分析用の前処理風景

～平成 28 年度の体制～



浜田所長挨拶

今年の4月に食の安全・安心推進課から異動になりました。

県南での勤務も試験研究機関での勤務も初めてで、さらに単身赴任も初めてと、これまでの環境が激変いたしました。30数年前の独身時代以来の自炊生活で野菜の摂取に心がけております。そして、惣菜の地元水産加工品には大変お世話になっています。

当研究所では、青森県産業技術センター(略称「青森産技」)のキャッチコピー「あもりの未来、技術でサポート」のもと、食品加工産業の発展のお役に立ちたいと考えておりますので、技術的にお困りのことがありましたら、お気軽にご相談ください。

- 理事兼所長 浜田 修一
- 企画経営監 松原 久
 - ↳(企画経営担当) 小野寺研究管理員
- 総務調整室 室長 新井山 忠彦
 - ↳後藤主査、大柳非常勤事務員
- 水産食品開発部 部長 中村 靖人
 - ↳大水主任研究員、木村紀昭研究員、山日研究専門員
- 水産食品化学部 部長 長根 幸人
 - ↳木村優輝研究員、竹内研究員、内堀非常勤労務員、関川非常勤労務員、町屋非常勤労務員

転出者等(転出先)

小坂所長(下北地域県民局地域農林水産部)、山崎企画経営監(下北ブランド研究所)、柳谷研究管理員(退職・青森地方水産改良普及所)、宮崎非常勤労務員(退職)

転入者の紹介「よろしくお願ひします」

水産食品開発部長 中村 靖人	水産食品開発部 主任研究員 大水 理晴
 <p>① 三八地域県民局地域農林水産部八戸水産事務所普及課長 ② 水産加工食品の技術・製品の開発及び技術支援 ③ 安全第一</p>	 <p>① 西北地域県民局地域農林水産部鯉ヶ沢水産事務所 水産業改良普及員 ② 水産加工技術・製品の開発等 ③ 一生懸命業務を行うこと</p>

①前職②担当業務③仕事のモットー

<p>食品総合研究所だより</p>	<p>編集・発行 地方独立行政法人 青森県産業技術センター 食品総合研究所 〒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 http://www.aomori-itc.or.jp</p>
<p>第 15 号 平成28年8月 1 日</p>	