



食品総合研究所だより

第 17 号 平成29年8月3日発行

「平成 29 年度第 1 回刺身用冷凍サバ研究会」を開催しました。

当所が技術開発した、近海で漁獲したサバを刺身で提供できる「船上活〆陸凍さば」の普及拡大に向け、5月18日に今年度第1回目となる研究会を開催しました。

刺身用冷凍サバは、定置網で漁獲されたサバの尾を船上で切断して泳がせ脱血の後、氷冷し、3枚に卸して直ちに冷凍します。温度は低い方が長期保存出来ることが明らかになっています。昨年度は期間限定(12月2日

～24日)で八戸市内2店舗で冷凍サバの刺身を提供し、189尾400皿が提供されました(¥1,300/皿)。鮮やかな血合肉の色合いと生臭さがないのが特徴で、大変好評でした。

しかしながら、安全で美味しいサバの刺身を広く普及するためには、様々な課題が残されて



写真 第1回刺身用冷凍サバ研究会

います。現在の研究会は、生産者(漁業関係者)1社、加工業者3社および、当研究所、八戸地域研究所で構成されています。まずは「船上活〆陸凍さば」の生産・加工・販売の各方面において取扱数量を拡大する必要があります。研究会では、刺身用冷凍サバの生産マニュアルを作成し、関連業者の皆様へ配布すること

しました。関心を持たれた方は、食品総合研究所までご連絡下さい。刺身用冷凍サバ研究会は今後(株)深川商会在事務局となり販売展開の予定です。



写真 刺身用冷凍サバ

シンポジウム「トビイカ資源開発の現状と課題～新たなイカ類資源の可能性～」

近年のイカ加工原料不足を背景に、新しい加工原料として期待されているトビイカについてのシンポジウム「トビイカ資源開発の現状と課題」(水産研究・教育機構開発調査センター・東北区水産研究所主催)が3月14日、八戸市水産会館で開催されました。当研究所からは中村水産食品開発部長が「トビイカ利用加工の可能性」として報告しました。トビイカは、スルメイカに比べて身が若干硬く、わずかながら異味成分も含まれますが、加工品目によっては問題なく食べられ、価格やサイズ、供給量などの条件が整えば、今後加工原料として利用される可能性があると思われます。当日は、スルメイカ、アカイカ、トビイカのポイル品の比較や、刺身、ローストなどの試食も行いました。



写真 トビイカの加工試作品の試食

～平成 29 年度の体制～



川村 所長 あいさつ

今年の4月に海区漁業調整委員会事務局から異動になりました。青森県八戸水産事務所に勤務経験があり、12年ぶりの八戸となります。「水産のまち 八戸」で、地域の皆様、県民の皆様と共に新しい水産加工品の開発を楽しみに、試食三味の毎日を覚悟してやって参りました。また、当研究所が開発した「刺身用冷凍サバ」の普及拡大、知名度向上に向け尽力したいと考えております。
食品加工産業の発展に向け、技術的に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 川村 俊一
- 企画経営監 松原 久
↳ (企画経営担当) 相坂直美主任研究員
- 総務調整室 室長 新井山 忠彦
↳ 加川裕之主査、大柳非常勤事務員
- 水産食品開発部 部長 中村 靖人
↳ 大水理晴主任研究員、木村紀昭研究員
- 水産食品化学部 部長 長根 幸人
↳ 木村優輝研究員、竹内萌研究員、
内堀非常勤勤務員、関川非常勤勤務員、
山田非常勤勤務員

その他転入者紹介「よろしくお願ひします！」

企画経営担当 主任研究員 相坂 直美	総務調整室 主査 加川 裕之
①農産物加工研究所 研究開発部 ②企画経営担当 ③雑談第一	①本部事務局 総務室 ②庶務一般 ③子供が第一

①前職、②担当業務、③仕事のモットー

転出者等(転出先)

浜田所長(退職、東青地域県民局地域農林水産部)、小野寺研究管理員(農産物加工研究所)、後藤主査(水産総合研究所)、山日研究専門員(再雇用期間満了)、町屋非常勤勤務員(退職)

依頼試験をご活用下さい。

当研究所では、食品や加工品の一部の成分について(微生物試験・pH・水分測定・粗脂肪分析等)、有料で依頼試験を実施しております。新製品の賞味期限等の設定や、品質管理のためのデータ取得に是非ご利用ください。

※当研究所は認定機関ではございませんので、分析データについては社内分析値相当となりますので予めご了承ください。



料金表 (1件につき)

微生物試験 (一般生菌数) (大腸菌群)	各 2,700 円
pH 測定	1,850 円
水分測定	2,700 円
粗脂肪分析	2,700 円
粗たん白質分析	2,700 円
粗灰分分析	2,700 円
水分活性測定	2,700 円
酸度測定	540 円
K 値測定	11,100 円
遊離アミノ酸分析 (2 件目以降)	52,000 円 19,450 円

おまけ

(問題提供:近未来なぞなぞサイトなぞ"Q.com")

Q. マグロ、サバ、カツオがかけこで勝負しました。勝ったのは誰?

ヒント:アシが速いのは?

食品総合研究所だより

第 17 号 平成29年8月3日

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/index.php?id=24>