



食品総合研究所だより

第 18 号 平成 30 年 3 月 16 日発行

平成 29 年度展示試食会を開催しました。

県内の食品加工企業や加工グループ等を対象に、平成 29 年度に当研究所で開発した新規加工食品の展示及び試食会を、日本海地区は 3 月 1 日に深浦町役場、八戸地区では 3 月 6 日に八戸市水産会館で開催しました。今年度はイカの漁獲が低迷する中で、比較的漁獲が好調なサバ、イワシを活用した保存性の高いレトルト製品や、イカ、イワシ、サバのエスニック漬など若い世代や女性が好む東南アジア風の味付けなど、24 品を出展しました（八戸会場）。



八戸会場の展示試食会と展示品の一部

さば類の脂のり・魚種自動選別技術の実証試験が始まりました！

平成27年から八戸前沖さばのブランド力向上を目的に、さば類の可食部粗脂肪（脂のり）及び混在するマサバ・ゴマサバの自動選別技術の開発・実用化に向けた取り組みを行ってきました。去る11月より、八戸市内の水産加工企業において、開発した技術の実証試験を実施しています。

八戸前沖さばは、八戸前沖さばブランド推進協議会が一定期間（今期は 10/5～12/1）の三陸沖以北の日本近海で漁獲し、八戸港に水揚げされたさば類に対して認定しています。さば類の可食部粗脂肪はブランドの決め手であり、他産地のブランドとの競争も激化してきている中、魚体を傷つけずに自動で可食部粗脂肪を測定する技術は、八戸前沖さばのブランド力向上の一

助となるものと期待しています。この方法は、既にリンゴなどの果物の糖度や酸度の個体検査で普及している「光センサー選果」を水産物に応用したものです。個別に測定することによって、個体の脂のりのばらつきが減るため、用途や嗜好に合った原料の管理や製品の提供が可能になります。また、漁獲時に混在するマサバ・ゴマサバについて、これまで行っているヒトによる選別では選別誤差及び選別強度の数値化が課題でした。今回開発した技術では、ヒトによる目視選別と同等の精度で、一定の基準で正確な自動選別が可能になり、これらの課題の解決につながるものと期待しています。



上：マサバ 下：ゴマサバ



(手前から)

魚品質検査装置（可食部粗脂肪測定）

魚種選別装置（マサバ・ゴマサバ自動選別）

平成 29 年度青森県水産試験研究成果報告会

1月25日に開催された「平成29年青森県水産試験研究成果報告会」では、当研究所から水産食品化学部の木村優輝研究員が「さば類の魚種判別方法」について発表しました。八戸港で水揚げされるさば類に、マサバ・ゴマサバがありますが、これらは肉質や脂乗りも異なり、一般的にはマサバの方が高く取引され好まれていま

す。市場や加工・流通においてさば類の判別は目視判別によっており、省力化とヒューマンエラー（選別誤差）の軽減を目的に目視判別の要点と、判別が曖昧な場合の方法について報告しました(下表)。この判別方法については、資料がございますので、興味のある方は当研究所までお問い合わせ下さい。

| | マサバ | ゴマサバ |
|------------------------|---|---------------------------------------|
| 体表の模様 (一般的な特徴) | ・腹側に小斑はない ・縦走斑はない ・背側の模様：線が太く単純 | ・腹側に小斑がある ・縦走斑がある ・背側の模様：線が細く複雑 |
| 目視判別が困難な場合 | ・第1背鰭の棘数が9未満 | ・第1背鰭の棘数が12以上 |
| 第1背鰭の棘数が 9以上12未満の場合 | 判別指数=第1背鰭の第1棘~第9棘の基底長/尾叉長×100 (平成11年中央水研「マサバ・ゴマサバ判別マニュアル」より) | |
| | 12以上 | 12未満 |

「秋の鯖フェス」に出展しました。

八戸前沖さばブランド推進協議会主催の、第2回「八戸前沖さばまつり」が11月1日から1ヶ月間開催されました。期間中、食品総合研究所が技術支援した、「船上活×陸凍サバ刺身」の数量限定販売の他、「工場見学&鯖捌き体験」、「八戸ソウルフード料理教室」など多彩な企画が催されました。

当研究所では11月5日に八食センターで開催された、「秋の鯖フェス～八戸前沖さばをとことん楽しむ一日～」に出展し、さば類の自動選別技術などのPR展示を行ったほか、「八戸前沖さば粗脂肪当てクイズ」のイベントを行い、多くの方に来場頂きました。12時と14時から行われたクイズでは、各回とも30人以上の参加があり、正解率に応じて八戸で製造された缶詰と、参加賞としてさば情報満載の下敷き、さば類見分け方カードが景品として提供されました。



研究成果の展示



ステージイベント (サバの粗脂肪当てクイズ)

おまけ

(問題提供：近未来なぞなぞサイトなぞQ.com)

Q 皆が目標にする魚って、どの魚？ ヒント：皆あの魚を〇〇〇んだ！

| | |
|-----------------|--|
| 食品総合研究所だより | 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 |
| 第18号 平成30年3月16日 | |