



食品総合研究所だより

第 19 号 平成 30 年 8 月 22 日発行

八戸のサバイバル～八戸とサバと未来の研修会～

食品総合研究所では、7 月 30 日(月)に八戸市水産会館において、青森県の主要水産資源であるサバの市場動向や加工技術についての研修会を開催しました。国立研究開発法人水産研究・教育機構 中央水産研究所 研究員 金子貴臣氏からは、「ノルウェーサバの定着と岐路に立つ日本のサバ産業」と題し、サバ市場の現状とノルウェーサバの高い競争力について講演して頂きました。当研究所からは松原企画経営監が「刺身用冷凍サバの量産化

について」、木村研究員から「さば類の魚種・脂のり自動選別技術の開発」について研究報告しました。「刺身用冷凍サバ」の量産化については、漁船の確保や加工体制、対応できる冷凍庫などいくつかの課題があります。食品総合研究所ではこれらの課題について個別に対応し、普及を加速したいと考えています。「さば類の魚種・脂のり自動選別技術の開発」では、混獲されるマサバ・ゴマサバの選別、粗脂肪ごとに選別するメリットについて紹介し、今年度から実証試験を行い総合的に検証する予定です。研修会当日は、水産加工業者や漁業関係者など約 60 名が参加し、サバ類の IQ（個別割当）制度の導入を前提とした、今後の日本のサバビジネスのあり方などについて考える機会となったようです。青森県のサバの未来について、食総研は技術でサポートします。これらの内容に関心のある方は、ご連絡お待ち申し上げます。



八戸のサバイバル～八戸とサバと未来の研修会～
刺身用冷凍サバについて報告する松原経営監

ホタテの耐輸送試験@八戸工業研究所

水産食品化学部では今年度「県産の高品質な水産物の流通拡大に向けた検討」として、水産物が輸送時に受ける衝撃が品質へ与える影響(損傷等)について、試験的に調査しています。ホタテを材料に、(地独)青森産技八戸工業研究所が所有する、“複合環境試験装置”を活用し、鉄道やトラックで製品を出荷する際に実際に受ける振動を想定した輸送試験、JIS Z 0232 を実施しました。24 時間の振動試験の後のホタテは、殻が破損し死んでいるものも見受けられました。今後は県産水産物の消費拡大に向けて県外や大消費地への輸送増加が見込まれます。輸送時の衝撃による品質への影響を明らかにし、鮮度保持・衛生管理対策の向上につなげたいと考えています。



複合環境試験装置(八戸工業研究所)



発泡スチロールの箱に殻
が刺さっている。

振動 24 時間後のホタテガイ

八戸工大 2 高 マリンチャレンジプログラム「サバの腐りかけは本当に旨いのか?!

八戸工業大学第 2 高等学校の 2 年、市川・成分変化を調査し、最も美味しくサバを生食
山田・冷水君の 3 人が、7 月 3 日から連日食できるタイミングを調査しています。8 月 6
品総合研究所へ通い、水産食品化学部の竹内日には北海道・東北ブロックの地方大会で成
研究員の指導のもと試験しています。彼らは果を発表し、上位 3 チームに選考されると
(公財)日本財団等が運営する「マリンチャレン
ンジプログラム 2018」において一次審査を
通過し全国 60 チームに採択されました。

「マリンチャレンジプログラム」は、海に関
する研究に挑戦する全国の中・高生を対象に、
研究資金助成や研究アドバイザーによる支援
を行っています。3 人は、「サバの腐りかけ
は本当に旨いのか～旨みと腐敗を科学する
～」をテーマに、サバの切り身の経過時間と



竹内研究員の指導で抽出作業を行う 3 人

平成 30 年度の体制

- 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
- 水産食品開発部 部長 中村靖人
- 大水理晴主任研究員、白川慎一主任研究員
- 水産食品化学部 部長 角 勇悦
- 木村優輝研究員、竹内萌研究員

転出者

長根幸人水産食品化学部長 (→青森県水産振興課)
木村紀昭研究員 (→青森県水産振興課)

～転入者紹介～

①前職、②担当業務、
③仕事のモットー



水産食品化学部長
角 勇悦



水産食品開発部研究員
白川 慎一

①下北ブランド研究所
②水産物・水産加工品
の理化学的試験研究、
品質向上に関すること
③適正飲酒

①三八地域県民局地域農
林水産部八戸水産事務所
②水産加工技術支援と
スキルアップ研修等
③不撓不屈

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、有料で依頼試験を実施しています（下
表）。今年度より顕微鏡画像撮影による異物検査も追加になりました **NEW**。
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活用ください。

料金表 (1 件につき)

微生物試験 (一般生菌数、大腸菌群)、水分測定、粗脂 肪分析、粗たん白質分析、粗灰分分析、水分活性測定	各 2,700 円	遊離アミノ酸分析 (2 件目以降)	52,000 円 19,450 円
pH 測定	1,850 円	酸度測定	540 円
NEW 顕微鏡画像撮影による異物検査	2,650 円	K 値測定	11,100 円

食品総合研究所だより 19 号

第 19 号 平成 30 年 8 月 22 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>