



あおもりの未来
技術でサポート

食品総合研究所だより

第 21 号 令和元年 8 月 7 日発行

令和元年度試験研究の紹介

平成 21 年 4 月に独立行政法人化してから、今年度で 11 年目となりました。また、第 3 期中期計画がスタートし新たな研究も始まりましたので、今年度取り組む試験研究についてご紹介します。

◆水産加工の競争力向上に向けた技術・製品開発に関する研究

水産加工企業や漁業生産者等の売れる水産加工品づくりを支援するため、新たな加工技術開発、省力化技術開発、新用途開発等を行います。

スルメイカの不漁・価格高騰などが続く中、それに替わる原料を使った商品開発の要望が高まっています。また、生活スタイルの変化によって、調理に手間がかからず簡単に食べられる商品の人気が高く、こうした時代の流れに対応するため、今年度は代替原料による製品、簡便性を重視した製品、魚離れに対応した製品、その他企業等のニーズに対応した品目について新規加工品・加工技術の開発を行います。



写真：昨年度の開発製品（左から、アカイカ酢じめ蒲鉾、サバ照焼風焼魚レトルト、イワシそぼろ（レトルト））

◆センシング技術・ICT による漁獲物選別及び加工の省力化・見える化技術の開発

水産業における喫緊の課題は、担い手・熟練者不足や高齢化です。特に水揚げ～加工処理前の工程の大部分が未だに人手による作業となっており、省力化技術・付加価値化技術がこれら課題を解決するとし、県内漁業者や加工企業、行政機関等と研究コンソーシアムを立ち上げ、農林水産省予算事業に採択となりました。

2 年目となる本年度は、魚市場に画像センシング装置を導入し、多種の水産物が漁獲される定置網漁獲物に対し、魚種・サイズ等を自動選別する実証試験を行います。また、加工現場では、光センシング技術を利用して、品質保証した高付加価値製品の開発を進めます。さらに、これらの技術から得られるデータを使って、ICT 活用による情報の見える化を目指します。



写真：画像センシング装置

本試験は地域・業界からの関心も高く、地元新聞や専門新聞等の記事として取り上げられた他、先端水産業技術体験フェア（8/4 福島県）やアグリビジネス創出フェア（11/21-22 東京都）へ出展する予定です。

その他、右表のとおり試験研究を実施します。研究の成果は、研究報告書や広報誌等とおしてお知らせします。

担当部	課 題 名
水産食品開発部	水産加工の技術支援に向けた試験・研究開発
水産食品化学部	多獲性魚種の品質向上等に関する試験・研究開発
	「青森版」革新的冷凍技術に関する試験・研究開発

～ 令和元年度の体制 ～

【所長あいさつ】



この4月に本部事務局企画経営室から異動になりました。

食品総合研究所は、昭和31年に青森県水産物加工研究所として水産試験場から分離独立後、今年で64年目を迎える試験研究機関です。この間、平成21年度からは地方独立行政法人化され、この10年間で水産加工品の製造方法等をマニュアル化した品目数が300件以上、また、マニュアルや技術相談等を通して商品化された品目数は47件に達しています。

今後も、水産加工業の皆様常に寄り添い、蓄積した技術や情報を駆使したきめ細かな指導に努め、求められ信頼される試験研究機関として本県の食品加工産業の発展に尽力していききたいと思います。お気軽にご相談ください。

- 理事兼所長 須藤 健児
- 企画経営監 中村 靖人、企画経営担当 主任研究員 鹿糠 奈々子
- 総務調整室 室長 鶴田 一郎、主事 盛 裕、非常勤事務員 大柳 彩海
- 水産食品開発部 部長 角 勇悦、主任研究員 白川 慎一、研究員 宮部 好克
- 水産食品化学部 部長 白板 孝朗、研究員 木村 優輝、研究員 落合 瞳子、非常勤労務員 山田 紘子、非常勤労務員 関川 麻美

転入者

*転入者名 (前所属)

須藤健児所長 (本部事務局企画経営室)
 鶴田総務調整室長 (県団体経営改善課)
 白板水産食品化学部長 (県水産振興課)
 鹿糠主任研究員 (農産物加工研究所)
 宮部研究員 (下北ブランド研究所)
 落合研究員 (農産物加工研究所)
 盛主事 (本部事務局総務室)
 関川非常勤労務員 (新規)

転出者

*転出者名 (新所属)

川村俊一所長 (退職)
 新井山総務調整室長 (三八地域県民局)
 松原企画経営監 (下北ブランド研究所)
 相坂主任研究員 (下北ブランド研究所)
 大水主任研究員 (東青地域県民局)
 加川主査 (本部事務局総務室)
 竹内研究員 (下北ブランド研究所)

依頼試験をご活用ください！！

当研究所では、食品や加工品の一部の成分分析、異物検査等を有料で実施しています。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活用ください。その他、技術相談や受託研究・共同研究等も承っております。

まずは電話でご連絡下さい。



依頼試験料金表 (1件につき、税込み)

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

食品総合研究所だより

第 21 号 令和元年 8 月 7 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/soshiki/syoku_sougou/