



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

プレスリリース

AITC Press release 2020.2.14

**令和元年度
「水産物加工試作品等の展示試食会」
を開催します！**

食品総合研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。

地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願いいたします。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

令和元年度「水産物加工品等の展示試食会」を開催します！

食総研の新規加工試作品が集結します

★内容について

県内の食品加工企業や水産・農産加工グループ等を対象に、令和元年度に食品総合研究所が開発した新規加工食品の展示試食会を、日本海地区は深浦町役場、八戸地区は八戸市水産会館の2ヶ所で開催します。

例年、たくさんの企業の方が来場します。試作品に対する質問や技術相談など様々な意見交換が行われます。今回は、サバ、イワシのほか近年水揚げの多いイナダ(ブリ未成魚)やサゴシ(サワラ幼魚)などを活用した試作品を出品する予定です。

日本海地区では下北ブランド研究所、八戸地区では下北ブランド研究所、農産物加工研究所の試作品の一部も併せて出品する予定です。

1. 日本海地区

日 時：令和2年2月27日(木) 13:30～15:30

場 所：深浦町役場 1階食堂

(住所：西津軽郡深浦町大字深浦字苗代沢84-2)

内 容：水産物加工試作品(イナダ(ブリ未成魚)、サゴシ(サワラ幼魚)ほか)の展示・試食

連絡先：0173-74-2111

2. 八戸地区

日 時：令和2年3月12日(木) 13:00～15:00

場 所：八戸市水産会館 2階大研修室

(住所：八戸市大字白銀町字三島下95番地)

内 容：水産物加工試作品(サバ、イワシ、イナダ(ブリ未成魚)ほか)の展示・試食

連絡先：0178-31-3001

※八戸地区では、農産加工品(ジュノハート、黒ニンニク)も展示予定です。

3. 参集範囲：青森県内の加工業者及び漁業・農業関係者ほか



展示風景



昨年の試食品の例(スルメイカ加工品)

<問い合わせ先> 食品総合研究所 水産食品開発部
 担 当：主任研究員 白川 慎一
 電話番号：0178-33-1347
 E-mail：shinichi_shirakawa@aomori-itc.or.jp

展示試食会とは

★背景について

展示試食会は、食品総合研究所の前身である青森県水産物加工研究所の時代から実施しており、昭和50年代後半から不定期的に開催していました。定期開催となったのは平成4年からで、今回で27回目となります。

展示試食会では、青森県内の加工企業及び加工グループ等を対象に、新規加工食品の展示・試食を行いながら、意見交換や相談を通じて、加工技術の普及・支援を図っています。

当研究所は水産物加工研究所時代からの長い歴史の中で、培った技術的ノウハウを活かして、企業の商品作りをサポートし、県内食品加工業の振興のため活動しています。

●主役（モノ、人、技術等）について



加工技術の実習風景



加工品の試作



一般に知られていないような未利用魚の加工をすることも



食品総合研究所 正門

開催場所へのアクセス

★日本海地区 展示試食会

場 所：深浦町役場 1階食堂（西津軽郡深浦町大字深浦字苗代沢84-2）

アクセス：自家用車・・・青森市から津軽道を利用し、県道101号に沿って約2時間。深浦駅が近くにあります。

電 車・・・奥羽本線を経由し五能線へ、深浦駅で降りて徒歩約5分



至 岩崎

★八戸地区 展示試食会

場 所：八戸市水産会館 2階大研修室（八戸市白銀町三島下95番地）

アクセス：自家用車・・・JR八戸駅から県道454号及び19号を経由して約23分

電 車・・・JR八戸線 陸奥湊駅から徒歩12分

