



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 22 号 令和 2 年 3 月 9 日発行

令和元年度展示試食会（日本海地区）の開催

令和元年度に当研究所で開発した新規加工食品の展示試食会を、2月27日に深浦町役場で開催しました。水産加工事業者や加工グループ等約80名が来場し、例年より多くの来場者で賑わいました。

今年度は、イカやサバの漁獲が低迷する中、その代替魚種（イナダ、サワラ、アカイカなど）を活用した試作品計15品の試

食を行いました。その中で、特に「アカイカ燻製ロースト」や「サケ落とし身チーズロール」の評判が良く、来場者からは商品化に興味があるとの御意見や、水産加工品試作の御相談等をいただきました。

今回試食・展示した製品についてはレシピ等も提供していますので、御興味のある方は御連絡ください。



写真1 アカイカ燻製ロースト



写真2 サケ落とし身チーズロール

展示試食会（八戸地区）の開催中止について

3月12日に予定していた八戸地区の展示試食会は、新型コロナウイルスの感染リスクを考慮し、開催中止としました。参加申込みしていただいた皆様には御迷惑おかけしますが、御理解の程宜しくお願いします。

青森産技主催「わくわくフェア」の開催

11月23～24日の2日間、サンロード青森（青森市）において青森県産業技術センター主催の『青森産技“わくわくフェア”』が開催されました。このイベントは、青森産技の研究成果を一般の方に紹介することを目的としており、13研究所の研究成果の展示のほか、技術支援商品の展示・試食、「リンゴジュース飲み比べ」、「シジミ・サバ重量当てクイズ」など楽しみながら青森産技を知ってもらおうと多彩な企画が催されました。

当研究所では、研究所の業務紹介と技術支援商品である「あおり串酒場シリーズ」

の試食アンケートを行い、様々な意見を頂戴することができました。

今後も、研究所の仕事を県民の皆様に広く知っていただけるようPR活動に取り組んでいきたいと思ひます。



写真3 わくわくフェアの様子

サケ水産教室へ協力

10月31日、おいらせ町の百石小学校と下田小学校で行われたサケ水産教室で、児童を対象としたサケの捌き方の実習を行いました。

この水産教室は、地元の特産品であるサケについて深く知ってもらおうと、おいらせ町農林水産課が主催したもので、県八戸水産事務所や百石町漁協の職員がサケの生態や漁法などを説明した後、実際にサケを使って捌き方やイクラの作り方を体験してもらいました。普段触れる機会が少ない大きなサケと包丁の扱いに苦戦しながらも、児童たちは一生懸命、そして楽しそうに実

習に取り組んでいました。

当研究所では、今後も地域の皆さんと協力しながら、子供達に地元の水産業のことを伝える活動に取り組んでいきたいと思えます。



写真4 実習中の児童たち

話題提供「八戸港で特大サバ水揚げ！！」

八戸港で水揚げされたサバの中に一際大きい個体が混じっていたとして、八戸市内の水産加工業者からサバが持ち込まれました。

持ち込まれたサバは、全長60cm、尾叉長56cm、体重2,340gと特大サイズで、水産総合研究所で年齢等を調査したところ、推定年齢10～11歳のオスであることが判明しました。水産総合研究所担当者の話では、体重2キロ超えの報告は稀に

あるが、尾叉長56cmは極めて珍しいサイズとのこと。ちなみに、他県には尾叉長60cm超の標本があるということで、今回は「日本一大きなサバ」とはいきませんでした。それに迫る大きさでした。



写真5 特大サバ

依頼試験料金改定のお知らせ

消費税率の改正により、令和元年10月1日から依頼試験料金が下表のとおり変更となりました。今後も、製品の品質管理や賞味期限の設定等に御活用ください。

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、脂質分析、灰分分析、たんぱく質分析、水分活性測定	各 2,750 円	K 値測定	11,500 円
遊離アミノ酸分析（1検体目）	52,900 円	pH 測定	1,900 円
（2検体目以降）	19,800 円		
顕微鏡画像撮影による異物検査	2,700 円	酸度測定	550 円

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/soshikoki/syoku_sougou/
第22号 令和2年3月9日	