



新任挨拶

所長 松原 久

4月、下北研に赴任して参りました松原です。よろしくお願いします。

下北ブランド研究所（略称：下北研）は平成13年4月に「下北ブランド研究開発センター」として開設して以来、下北地方を中心として県内全域の農林水産物に関する食品加工研究開発に携わってきました。下北や西北津軽方面は、大消費地から遠いこと、大量漁獲漁業、大型冷凍庫、大量加工処理工場が少ないことなどの特徴があります。そのため、高級魚種を漁獲できるにもかかわらず、安価に取り扱われている現状があります。少量の農林水産物でも高品質な製品を生産し、その品質に見合った価格を獲得することが重要です。下北研は技術的な手助けができるよう取り組みます。

イカやサケなど主要魚種の大不漁時代に入っています。下北研は少しでも皆様のお役に立てるよう精進しますので、気軽にお声掛けのほどよろしくお願いします。また、研究開発に関するご協力を賜りますようお願い申し上げます。



令和元年度の体制

○所長 松原 久

○研究開発部（主に農林畜産物について研究しています）

総括研究管理員（研究開発部長事務取扱）泉田 哲志、

主任研究員（副部長）相坂 直美、研究員 川嶋 草平

○研究開発部（庶務担当）

主幹 藤田 紀之、技能専門員 立花 かおり、非常勤事務員 佐藤 晴美

○加工技術部（主に水産物について研究しています）

加工技術部長 小向 貴志、主任研究員（副部長）松尾 みどり、研究員 竹内 萌、

研究員 高田 偲帆、非常勤労務員 丸谷 利重子

研究員紹介

総括研究管理員 泉田 哲志

- ①部の総括
- ②趣味：映画・音楽鑑賞、早起き
- ③一日の計は朝にあり。

部長 小向 貴志

- ①部の統括、加工品開発、成分分析
- ②趣味：トレーニング、ネットサーフィン、特技：おいしいものを見分ける
- ③県の健康寿命増進、青森県の収入向上のため取組んでいきたいと思ひます。

主任研究員 相坂 直美

- ①未・低利用資源を利用した健康に寄与する加工品に関する試験・研究開発
- ②和装・山のぼり
- ③定時退庁・雑談第一。

主任研究員 松尾 みどり

- ①カレイ等の品質保持技術の開発、加工食品の開発支援
- ②趣味：国内旅行
- ③取組みやすい技術・加工品を目指します。

研究員 川嶋 草平

- ①下北地域の農林水産物を利用した加工品の開発
- ②趣味：登山
- ③青森県に貢献できる研究員を目指します。

研究員 竹内 萌

- ①水産物の鮮度保持、冷凍に関する試験
- ②趣味：音楽鑑賞、楽器演奏（マンドリン）
- ③今年から下北研に配属となりました。新たな環境で心機一転、頑張りたいと思ひます。

研究員 高田 偲帆

- ①ウニのアミノ酸分析、未・低利用資源に係る研究
- ②趣味：映画鑑賞、旅行
- ③新採用ですが、常に学ぼうとする姿勢を忘れず邁進したいと考えています。

（各項目について）

- ① 担当業務
- ② 趣味、特技
- ③ 仕事の抱負など

目玉研究の御紹介

下北ブランド研究所では平成30年度から県の重点事業の一環として、サワラの鮮度保持技術の確立・普及と加工品開発に取り組んでいます。

サワラ（鱈）は、スズキ目・サバ科に属する海水魚で、北陸から西日本地域を中心に漁獲されている大型の魚です。出世魚で、40cm程度はサゴシ、60cm以上のものがサワラと呼ばれます。西日本では高級魚として扱われていて、青森県でも近年漁獲量が増加しています。下北研では鮮度保持技術や加工品開発を行うことで、県内外での消費拡大を目指します。

これまでに、サワラの鮮度保持、冷凍技術及び加工品を開発しています。船上で活締め脱血し、急速凍結して、流水解凍することで、生臭みやドリップを抑制して、刺し身で食べることが可能になりました。

加工品については、昨年度の試食会で提供しました。さらに、活締めした冷凍フィレーを関西や関東に試験出荷し、高評価を得ています。

今後は、サワラの鮮度保持・冷凍マニュアルの確立を目指します。また、青森県で漁獲されたサワラの品質を県水産事務所、漁協、加工業者と連携して県内外にPRします。



写真1 サワラ活締め風景



写真2 未処理（上）に比べ、活締め・脱血を行う（下）と色が白くなり、臭みもなくなります。

分析依頼等の御案内

下北ブランド研究所は、県内の生産者や企業のみなさまをお手伝いします。お気軽にご利用ください。

◆分析依頼

食品の成分分析を承ります。

◆受託研究・共同研究

生産者や企業の皆様が、日頃抱えている課題を解決できるよう研究します。

◆食品加工ドクター

専門の研究員が加工現場に出向き、課題を解決します。

◆講習会・技術指導

食品加工関係の講習会や技術指導をします。

◆相談

食品加工の問題は、お気軽にお問合せください。

◆下北研からのお願い

技術支援させていただいた加工食品が販売に至りましたら、事前に御一報くださるようお願いいたします。

分析依頼料金表（一件あたりの金額）

粗たんぱく質	2,700 円
粗脂肪	2,700 円
粗灰分	2,700 円
水分	2,700 円
水分活性	2,700 円
pH	1,850 円
K値	11,100 円
微生物試験 （一般生菌数、大腸菌群）	2,700 円
顕微鏡撮影による異物検査	2,650 円

下北ブランド研究所だより 第1号

編集・発行 地方独立行政法人青森県産業技術センター下北ブランド研究所
〒039-4401 青森県むつ市大畑町上野154
TEL 0175-34-2188 FAX 0175-45-3175

発行日 令和元年6月18日



<https://www.aomori-itc.or.jp/>

あもりの未来、技術でサポート