

展示試食会を開催しました

下北ブランド研究所（下北研）は開発した加工品の技術普及を図るため、令和2年2月20日に「令和元年度下北ブランド研究所加工試作品展示試食会」を開催しました。下北研の研修室において、下北研と食品総合研究所が開発した25品の試作品を89名の来場者に試食していただきながら、研究員が解説・意見交換をしました（図1、2）。



図1 試食の様子（豆アジでんぷんせんべい）



図2 試食品（サメフリッター）

来場者にはアンケートもお願いし、74名から御回答いただきました。回答者の半数以上が食品加工に直接携わる企業や生産者等でした（図3）。また、「加工試作品展示試食会資料」等の下北研が発行した刊行物について、半数以上が商品開発や製品改良の参考にしていました（図4）。

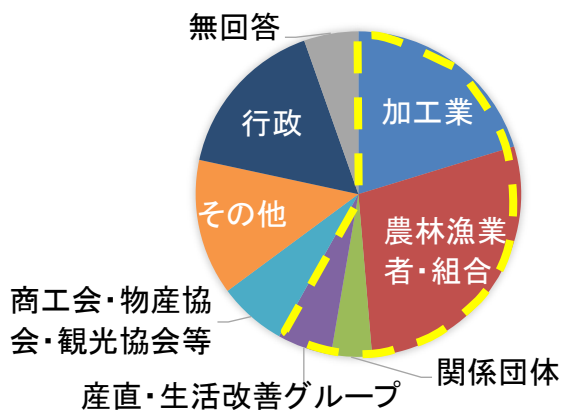


図3 来場者の所属

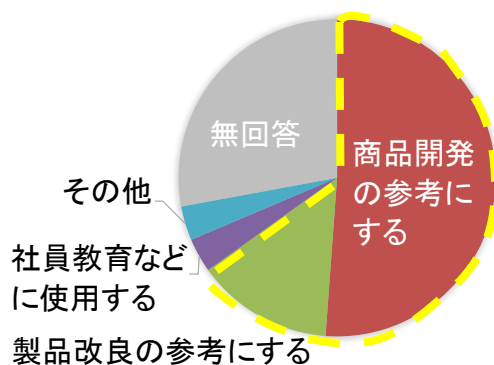


図4 刊行物の利用目的（複数回答可）

研究所に対する満足度も調査しました。下北研が提供する技術相談、試食会、依頼試験、刊行物について、93%が「満足」または「ほぼ満足」でした。

展示試食会について、展示・試作品の説明は97%が、職員の対応は99%が、総合的な満足度は96%が「満足」または「ほぼ満足」でした。いただいた御要望としては、「作る側としての話をききたい」、「開発する農林水産物の種類を増やしてほしい」「特産の農林水産物について開発してほしい」等があり、改善・対応していく予定です。

また、食品総合研究所が開発した「刺身用冷凍サバ製造マニュアル」を御希望いただいた方には、順次お送りする予定です。なお、希望者の中に連絡先の御記入がなかった方がいらっしゃったので、4月末までに届かなかった場合は御連絡くださるようお願いいたします。

刊行物を発行しました

下北ブランド研究所では、今年度下記の刊行物を発行しました。御興味のある方は下記連絡先までお知らせください。

- ・青森県サワラ品質保持マニュアル（概略版）
（サワラの魚体処理技術及び冷解凍技術の解説）
- ・下北ブランド研究所試験研究報告第17・18号（平成29・30年度）
（平成29・30年度に開発した加工食品の製造法、分析試験等の成果報告）
- ・令和元年度下北ブランド研究所加工試作品展示試食会資料
（令和元年度に開発した加工食品の製造法）

施設利用の御案内

下北ブランド研究所の施設や設備は、加工技術及び知識の習得や向上、製品開発のための試作等に利用できます（販売や試食のための製造には使えませんので御注意ください）。施設・設備の利用は、基本的に無料です。

主な設備として、凍結真空乾燥機（フリーズドライ加工、図5）、燻製室（各種燻製、図6）、高温高圧調理殺菌機（レトルト調理・殺菌、図7）、除湿乾燥機（冷風と除湿による乾燥）、スチームコンベクションオーブン（温風と蒸気による加熱調理）、蒸気二重釜（ボイル用大型釜）、魚体ロール機（さきいか等の「のし」加工）等が利用できます。

御利用いただく場合は、下記ホームページに記載の施設使用要領をご覧ください、下北ブランド研究所まで直接お申し込み下さい。



図5 凍結真空乾燥機



図6 燻製室



図7 高温高圧調理殺菌機

年度末の御挨拶

所長 松原 久

1年間の御愛顧をいただき、ありがとうございます。昨年4月の就任当初は、地域と当研究所の絆の強さに圧倒され、その現状を維持できるか、さらなる地域の発展に貢献できるか不安を抱いたものでした。しかし、皆様及び関係者の御協力をいただき、順調にお手伝いできたものと自負しています。

イカ、サバ、サケなどの不漁に加え、昨今の新型肺炎の影響を受けて、大変厳しい環境にあると思います。しかし、下北地域はもちろん、青森県全域の食に関する潜在エネルギーはまだあります。これらの資源を有効に利用し、地域の益々の振興に向けて、お手伝いをしていきたいと思っております。

今後とも、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を御愛顧いただきますようよろしくお願いいたします。

下北ブランド研究所だより 第2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



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

あもりの未来、技術でサポート

発行日 令和2年3月13日