



## ◇令和2年度の主な研究

### 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

下北ブランド研究所は、令和元年度から5カ年の予定で「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」に取り組んでいます。

近年、健康志向の高まりにより機能性成分を多く含み、日常的に摂取でき、健康に寄与する食品開発が求められています。また、高齢者や若年層の低栄養化が問題となっており、日常的かつ、簡単に食べることができ、機能性が高く健康に良い食品が開発できれば、これらの社会問題を改善する一助になると考えられます。

青森県産品を利用した機能性食品の開発はこれまでも行われてきましたが、近年は特に原料の高騰や生鮮品との競合などの問題があり、原料としては利用しづらい状況です。

そこで本課題では、青森県産の農林水産物のうち、低利用魚種、規格外品、廃棄部位から機能性部位を探索し、安価な原料から機能性を付与した加工品を開発することを目的としました。

昨年度は、下北地域における未・低利用資源のうち、機能性が期待される食材をリストアップしました。農産加工資源として、夏秋イチゴ、アピオス、大豆、ハマナス、葉・茎ワサビ、水産加工資源として豆アジ、小ダイ、小サバ、ホタテガイ外套膜、コンブなどの資源を取り上げました。

夏秋イチゴからは、規格外品を活用した「下北夏秋いちごサイダー」を開発し昨年9月から販売が開始されています。その他農産加工品では、未・低利用資源である夏秋イチゴやアピオスなどの原料から、13品の加工品の製造マニュアルを作成しました。水産加工品では「小ダイ焼き干し」など5品の製造マニュアルを作成しています。



写真1 「下北夏秋いちごサイダー」  
マエダストア等で販売中 330ml/350円

### 2. 高級魚種の品質保持技術に関する試験・研究開発

青森県ではスルメイカのように漁獲量が減った魚種がある一方、増えてきた魚種もあり、その中にはカレイ類やトラフグのように他県では高級魚種とされているにもかかわらず、県内では安価な魚種があります。また、ヒラメやサーモンのように高品質な状態で出荷したにもかかわらず、流通・消費段階での誤った取り扱いによって品質劣化を招いている魚種もあります。これらの課題を解消するために、魚種毎の品質保持技術を開発することを目指しています。

これまでに、カレイ類の鮮度保持方法の検討を行いました。カレイ類を浜小屋または荷捌所で安静蓄養した後、活締め脱血のような処理（写真1）を行う流れで技術開発することとし、これまでに、少なくとも活締め脱血を行うと野締めよりも魚肉の色が白くなることを明らかにしました（写真2）。現在は、カレイ類の神経締めを含む処理や冷凍方法の品質保持効果、ヒラメの冷解凍技術の効果を検討しています。



写真2 カレイ類の活締め

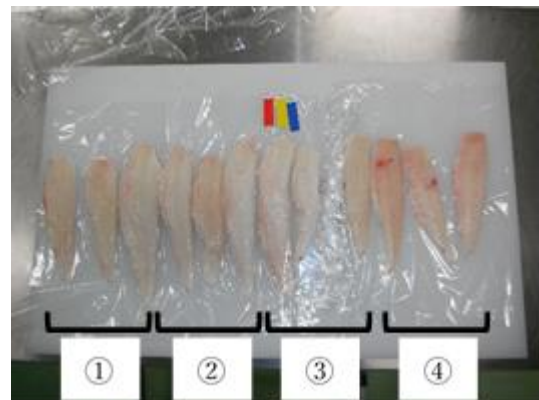


写真3 処理方法による魚肉の色の違い  
①活締め、②活締め脱血（脊髄切断）、③活締め脱血（脊髄・尾部切断）、④野締め

## ◇職員の紹介

研究開発部	部長	松原 久	加工技術部	部長	角 勇悦
	総括主幹	泉田 哲志		主任研究員	竹内 萌
	研究管理員	藤田 紀之		研究員	山田 昇平
	主任研究員	山口 和歌子		研究員	高田 偲帆
	技能専門員	相坂 直美		非常勤労務員	丸谷 利重子
	非常勤事務員	立花 かおり			
		佐藤 晴美			

## ◇依頼試験のお知らせ

下北ブランド研究所では、県内の生産者や加工会社など皆様の製品開発や成分分析などのお手伝いしております。お気軽にご相談ください。

### ○依頼試験

右の表に記載された分析項目の試験を承っております。また、今年度から項目にない試験についても、可能な限り対応することにしておりますので、ご相談ください。

### ○受託・共同研究

生産者や加工会社の皆様が日頃抱えている課題を解決するために、研究所が独自に又は皆様と共同で研究します。

### ○食品加工ドクター制度

専門の研究員が皆様の現場に出向くなどして、課題を解決します。

### ○講習会・技術指導

食品加工や衛生管理などの講習会や技術指導を行っています。

### ○加工相談

新商品の開発、既製品の改良、加工機械の購入、添加物の使用方法など、食品加工に関する相談を随時受け付けておりますので、下記の連絡先までお問い合わせください。

## ◇トピックス

# ☆青森産技職員表彰を頂きました！



当研究所で昨年度商品化した「下北夏秋いちごサイダー」について、青森県産業技術センター内で職員表彰を頂きました。この度の受賞は、製造技術支援に対してだけでなく、下北夏秋いちごサイダーの開発をとおして新規に大畑地域に加工場を開設し、その加工場を核として下北地域の農林水産物を活用した新たな加工品開発やネットワークづくりとその加速化、包括的な地域貢献に対して評価されたものです。今後とも技術支援を中心に下北地域の食品加工の発展に協力して参ります。いつでもご相談ください！

# ☆田名部中学校職場体験学習

8月27～28日の二日間にわたって、むつ市立田名部中学校から館田君、加藤君、斉藤君の2年生男子3名が体験学習にやってきました。一日目は、スルメイカを使ってサキイカ製造の前処理。予め用意したダルマ（イカの加熱調味乾燥品：中間原料）から圧焼～伸し～裂き～選別～包装～製品に仕上げました。二日目は、下北で収穫した夏秋イチゴとハマナスを取り入れたメロンパンの製造を行いました。最初は緊張気味の3人でしたが、徐々に慣れて作業がはかどり、予定時間より早く終了しました。将来は理系もしくは研究職に興味があるようで、進路についても職員に積極的に質問する姿がみられました。



## 下北ブランド研究所だよ！ 第3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2年8月31日