

## ◎主な研究成果

### ◆地域資源を活用した加工品開発

【目的】地域資源を活用した加工品・加工技術を開発する。  
 【結果】素材の特性を活かしつつ食味の向上を実現した。  
 【今後】新規加工品開発により企業・団体の製品開発を促進する。



うにだれ



海峡サーモンほぐし身茶漬け

### ◆未・低利用資源を活用した健康に寄与する加工品の開発に関する試験・研究開発

【目的】加工原料として未・低利用資源を活用することで、事業者の経営負担を軽減するほか、健康に寄与する高付加価値な加工食品の開発を目指す。  
 【結果】原料に規格外品を使用した商品開発を支援したほか、機能性成分を含む加工食品の製法マニュアルを作成した。  
 【今後】引き続き、未・低利用資源の探索、栄養摂取をサポートする加工品及び機能性成分を含む加工品の開発を行う。



夏秋いちごを使用したサイダーの商品化

表 小ダイ及び小ダイ焼干しの水分及び脂質 (DHA・EPA) 分析結果 (R1)

	水分(%)	脂質(g/100g)	DHA(mg/100g)	EPA(mg/100g)
小ダイ(生)	75.9	2.4	82.0	61.0
140℃焼干し	9.2	11.9(1.4)	489.0(59.0)	429.0(51.8)

※ ( ) 内の脂質、DHA・EPAは水分補正後の値

小ダイ焼干しの成分分析結果

### ◆サワラの鮮度保持及び冷解凍方法について

【目的】近年、本県のサワラ漁獲量が増加傾向にあり、消費拡大と単価向上を図るため、鮮度保持や冷凍技術の開発と技術の普及を目指す。  
 【結果】鮮度保持に必要な技術及び冷凍技術等を開発し、取りまとめた結果について、漁業者等に分かりやすく記載した「サワラ取扱マニュアル(鮮度保持編、冷凍・解凍編)」を作成し、漁業技術講習会等で周知した。  
 【今後】引き続き、サワラの取扱いに関心のある漁業者等への技術的サポートを行う。



サワラ



サワラ取扱マニュアル(抜粋)

### ◆ミズダコ内臓の機能性成分探索と加工品開発

【目的】機能性成分の探索と品質保持技術開発、加工品開発を行う。  
 【結果】内臓には腕と同等以上のタウリンが含まれることが確認された。内臓の加工品を開発した。  
 【今後】一般成分、アミノ酸の組成、品質保持技術及び加工品開発を行う。

タウリン分析結果

	タウリン(mg/100g)
腕	916
内臓(胃、盲囊、エラ、エラ心臓、心臓、卵巣、消化腺の平均)	1,162



ミズダコ内臓加工品

## ◎事業者支援

地域で生産される農林水産物を活用して、地域色豊かな加工食品を開発するとともに、商品開発の支援、商品の改良に関する指導を行っています。



にんにく塩・わかめ塩



サーモン棒寿司



加工品開発指導