



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 32 号 令和 6 年 9 月 20 日発行

令和 6 年度 試験研究の紹介

◆太平洋沖合海域で漁獲される深海性底魚類の利用促進に向けた利用加工技術開発

当研究所では、国立研究開発法人 水産研究・教育機構 開発調査センターとの共同研究で、深海性のチゴダラ科およびソコダラ科魚類などの未・低利用魚を使った加工技術開発に取り組んでいます。

令和 5 年度は用船試験により水揚げされた 11 魚種の中から、漁獲数量が多かったテナガダラ、オニヒゲ、イトヒキダラ、シロゲンゲ、ムネダラ、ココノホシギンザメを中心に原料特性や加熱、乾燥、塩蔵および調味の際の加工特性を把握しながら加工品を試作し、そのうち 7 品を八戸市水産会館で開催した展示試食会で提供しました。深海性底魚を使った加工品に興味を持たれた方が多く、中でもココノホシギンザメの唐揚げ・フライ、シロゲンゲの蒲焼き押し寿司が好評でした。



図 1 : ココノホシギンザメ (原魚)



図 2 : ココノホシギンザメフライ

令和 6 年度は加工品開発のほか、すり身加工原料として利用されるイトヒキダラの品質評価（一般成分分析、鮮度）、冷凍すり身加工試験及びかまぼこの品質評価を実施中です。また、8 月 21～23 日に開催された第 26 回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに参加し、オニヒゲ及びシロゲンゲのロールタラ風の試食・アンケート調査を行いました。164 名から回答があり、原魚の見た目の好ましさは意見が分かれるところでしたが、味は概ね好評でした。今回の調査で、深海性底魚の知名度は低いものの、価格と供給量の折り合いがつけば商品としての可能性があることが示唆されました。また、「捌き方や食べ方が分からない」といった意見もあり、調理・加工方法の発信が必要であると感じました。



図 3 : 原魚の展示及び試食品



図 4 : アンケート調査の様子

当研究所では、引き続き深海性底魚類の利用促進に向けて取り組んでいきます。興味のある方へは、製法資料および原料サンプルを提供しておりますので、加工技術部までお問い合わせください。

商品化推進委員会について

当研究所では、下北ブランド研究所と合同で商品化推進委員会を年に2回開催しています。委員会は本県の水産業関係者、加工、販売、消費者団体などの有識者から構成されます。ここでは食品総合研究所と下北ブランド研究所が開発した新たな加工試作品や今までの試作品の改良品等を紹介し、意見交換が行われます。得られた意見については加工試作品への参考とさせていただきます。

技術相談・依頼試験をご活用ください

当研究所では、新規加工食品開発にかかる技術開発・改良をはじめ食品加工全般にかかる相談を無料で承っております。また、食品や加工品の一部の成分分析、異物検査等は有料で実施しています。新製品の賞味期限等の設定や、品質管理のためのデータ取得に是非ご利用ください。その他、受託研究・共同研究等も承っております。

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
無機成分(1検体目)	4,800 円
(2検体目以降)	4,250 円
塩分(1検体目)	3,250 円
(2検体目以降)	1,100 円
pH 測定	1,900 円
酸度測定	550 円
K 値測定	11,500 円
遊離アミノ酸分析 (1検体目)	52,900 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
その他の分析	要相談

YouTube 公式チャンネル「青森県産業技術センター」のご案内

青森県産業技術センターでは、県民の皆様にご理解を深めてもらうために、職員が研究所の研究風景等の動画を作成して YouTube にアップしております。当研究所の動画もありますので、是非ご覧ください。

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
第 32 号 令和 6 年 9 月 20 日	食品総合研究所 〒031-0831 青森県八戸市築港街二丁目 1 0 番地 TEL 0178-33-1347 / FAX 0178-33-0321 http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/