

◇今年度の主な研究成果

(1) 多様化する水産加工原料の加工特性に関する研究

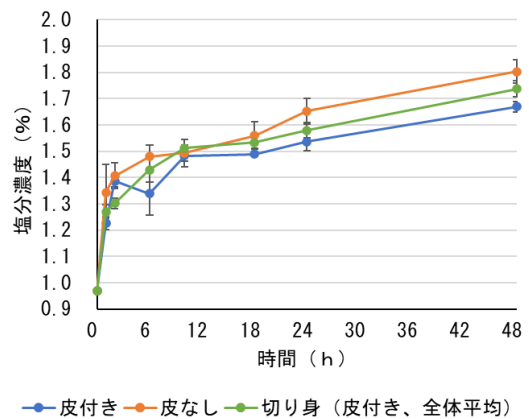
近年、青森県ではイカやサバ、サケ等の主力魚種の資源が減少する一方、ホッケやブリ、マダラ等の漁獲量が増加しています。国際的な水産物価格の高騰も相まって、事業者は主力魚種以外の多様な原料の利用を迫られています。この状況を受け、当研究所では前年度から5カ年計画で「多様化する水産加工原料の加工特性等に関する試験・研究開発」を開始しました。本研究では、新たな加工原料の特性把握、原料の取扱いが製品品質に与える影響の解明、加工技術のマニュアル化に取り組みます。これにより、各魚種の特性に合わせた最適な加工方法の開発や、高品質な製品を安定して製造するための基礎データの収集、技術継承や新規参入者支援の促進を目指します。

本年度の試験は現在青森県で水揚げが増加しているブリ、特に1kg前後のイナダと呼ばれる若魚を対象にしました。試験は①加工特性の把握、②取扱い方法の検討の2項目で、①の試験では加工形態（皮の有無）が塩分の浸透に与える影響を調べる調味浸透試験と、脂質などの成分を月別に分析する一般成分調査を実施しました。その結果、皮付きで塩水に浸漬すると塩分の浸透が遅くなることや、一年を通じて成分の変動が小さいことが分かりました。また、②の試験では、原料の冷凍前の冷蔵保存温度・期間の違いが冷凍保存後の品質に与える影響を検討する冷凍保存試験を実施しました。その結果、冷蔵保存温度が高く、又は期間が長くなるに従いイナダの鮮度は低下しますが、冷凍保存後に加工品にした際の品質には影響が見られませんでした。

来年度以降はマダラを対象に同様の試験を行うほか、冷凍保存温度が原料の品質に与える影響や適切な解凍方法についても検討を行います。得られた研究成果については、展示試食会や技術相談で情報発信するほか、試験結果をもとに加工手順を組立ててマニュアルを作成し配布することでも普及を図っていきます。



試験で使用したイナダ



3%塩水浸漬時のイナダフィレートの塩分濃度

◇令和7年度加工試作品展示試食会を開催しました！

2月26日(木)に令和7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、イナダやサーモン、オコッペイもやしといった下北地域の農水産物を使った試作加工品計29品を紹介しました。また、食品総合研究所(八戸)からも海鮮スパイスカレー、ホタテを使った雑穀米おかゆなど7品を紹介し、食品事業者、農協・漁協関係者など約80名の方に試食していただきました。試食後のアンケートでは「おいしかった」、「食感が良い」、「お酒のおつまみに良さそう」などのほか、「もう少し甘味があった方が食べやすい」、「インバウンド向け商品を検討してみても」といった今後の試作品開発のヒントとなる貴重な意見をいただくことができました。今回の展示試食会が事業者の皆様の新たな商品開発の一助となれば幸いです。



紹介した加工品（一部）



約 80 名の方に来場いただきました

◇岩屋 JF 婦人部の元気が出る！練る練るプロジェクト！！

岩屋漁協婦人部では、10月1日に開催した当研究所の展示試食会で試食した「サーモンナゲット（練り製品）」に興味を持ち、下北農林水産事務所の坂本清（さやか）主幹の紹介で、県のモデル事業（農山漁村女性組織活動モデル実証）への応募・採択を受けて加工相談に来ました。

相談の結果、家庭用のフードプロセッサーを使用し、岩屋で水揚げされる水産物を使った練り製品を作りたいとの要望を受け、スルメイカを使ったかまぼこを製造することになりました。最初は、皮を剥いた胴肉だけで白いかまぼこを作りましたが、当所からのアドバイスで耳や脚も使って紫色のかまぼこも作りました。今後は、ミズダコを使った燻製やホヤに米を詰めて炊いたホヤ飯などにも挑戦するそうです。



食塩や砂糖の調味料を計量中



フードプロセッサーで混合・攪拌



フライパンで焼いて完成

◇ラカンセア酵母 培養作業の受託

下北地域における食品関連事業者の活動支援の一環で、むつ市内の事業者「蓮パン工房」からラカンセア酵母の培養作業を受託しました。ラカンセア酵母は藍の花から採取された酵母で、パン用酵母としても活用されています。当所で培養したラカンセア酵母は新規加工品である松葉ドリンク「PINO FLORA」の開発に役立てられました。ドリンク製造の際は松葉の洗浄工程やラカンセア酵母の加熱処理方法について技術指導を行いました。完成した製品はスーパーマーケット・トレードショー2026にて展示されました。



松葉ドリンク製造の様子



松葉ドリンク完成品

◇関根中学校総合学習の時間 関根のうまい！弁当が販売されました

関根中学校では令和7年度に初の取組として、総合学習の時間において1年生9名を対象としてむつ市関根地区の地域産品を活用した弁当の開発に取り組みました。生徒が一生懸命考えた弁当の中身を形にした「関根のうまい！」弁当が令和7年12月22日にむつ市マエダ本店にて100個限定で販売されました。関根産のヒラメを主演とし、ヒラメのムニエル、ヒラメのマリネ、夏秋いちご等が入った弁当で、生徒が売り子として販売を行い、販売開始から30分程度で完売しました。当所ではヒラメの加工実習や弁当の中身発表会においてアドバイスを行いました。地域の特徴的な取組として、今後も継続されることを願います。



販売された弁当



販売の様子

◇日本さばける塾 in 青森

海と日本プロジェクト in 青森県実行委員会の主催で「日本さばける塾 in 青森」がむつ市大畑町で開催されました。魚を実際に捌くこと、地域の海洋変化や魚種の変遷を学ぶことを目的として、全国に支社がある転勤族のサラリーマンを対象にして20名の応募がありました。「青森県では魚が一尾まるごと売られている場合が多く、どうやって捌いていいのかわからないので購入を控えている」という声が転勤族の方から聞こえており、今回はこの声を克服するための内容でした。

当日は、朝一番に定置網漁船（金亀丸、佐藤漁労長）に乗って網起こし体験を行ってスルメイカやサケを漁獲して、その漁獲物を持参して当研究所の加工場に来ました。加工場では、佐藤漁労長のお母さん江美氏と息子の海叶氏が講師となって、スルメイカとサケの捌き方を教わり、捌いたスルメイカを使った刺身・ゴロ和え、サケを使った三平汁の調理の仕方を習いました。出来上がったご馳走は、昼食時に試食会を行いました。参加者からは、「イカを捌くコツが分かったので次はできる」、「スーパーで買って試してみる」などの感想が聞かれました。



イカの捌き方を習っている



刺身の仕上げ作業



三平汁の仕込み中

◇MUTSU GLAMOROUS FESTIVAL2025 出展

令和7年10月18日（土）～19日（日）にむつ市にあるしもきた克雪ドームで開催された「MUTSU GLAMOROUS FESTIVAL2025」に出展しました。

出展ブースでは、当研究所のPRとして近年の試験研究の取組事例・技術支援事例のパネル展示、各種パンフ

レットの配布を行ったほか、当研究所が活動を支援している下北ブランド開発推進協議会の PR（下北ブランド製品として認証された商品のサンプル展示、下北ブランド製品カタログの配布）も行いました。

また、子ども向けの体験学習として、ムラサキキャベツ抽出液を指示薬とした pH の判別実験コーナーを設けました。2日間で約 60 名が実験コーナーを訪れ、野菜から抽出した液が酢や重曹水などの身近な溶液によって色が変わる様子を楽しんでいました。



当研究所の出展コーナー



pH の判別実験をする子供

◇大畑商工まつり出展

令和 7 年 11 月 1 日（土）、むつ市大畑体育館で開催された「第 43 回大畑商工まつり」に出展しました。

出展ブースでは、当研究所と下北ブランド開発推進協議会の PR 展示のほか、ムラサキキャベツ抽出液を指示薬とした pH の判別実験を通じて科学に親しむ機会を提供し、約 50 名の方に来場いただきました。

実験した子どもたちからは「面白い」「不思議」などの声が聞かれ、複数回リピートする子どもたちもいて大盛況でした。



来場者で賑わうまつり会場



当研究所の出展ブース



pH 判別実験を楽しむ子供

◇公式 X アカウント

当研究所では、令和 6 年 6 月 17 日から「X（旧 Twitter）」公式アカウントを開設しました。研究所の活動・行事や研究成果などはここでも発信していきますので、是非ご覧ください。

公式アカウント URL → https://x.com/Shimokita_FRI



下北ブランド研究所だよ！ 第 14 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 8 年 3 月 12 日