

◎主な研究成果

◆未・低利用資源を利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】未・低利用資源を活用して健康に寄与する高付加価値な加工食品を開発する。
 【結果】規格外イチゴや海峡サーモン胃袋などを利用した加工品を多数開発し、一部商品化された。
 【今後】さらなる商品化に向けて情報提供や普及活動を行う。



夏秋いちごサイダー



海峡サーモン胃袋もつ煮

◆高級魚種の品質保持技術等に関する試験・研究開発

【目的】ヒラメやフグ類等の品質保持技術や取扱技術を開発し、単価の向上を図る。
 【結果】各魚種毎に品質保持技術や取扱技術を開発し、マニュアルを作成した。
 【今後】マニュアル配布や現地講習会を通じて開発技術の普及を行う。



ヒラメの品質保持技術（神経締め）

◆養殖マツカワの品質保持技術や加工品の開発に関する試験・開発研究

【目的】養殖マツカワの品質保持技術や加工品の開発を行い、マツカワの付加価値向上を図る。
 【結果】品質保持効果の高い冷凍条件を明らかにした。また、燻製などの加工品を開発した。
 【今後】実用化に向け、関係機関への普及指導を行う。



養殖マツカワ



マツカワ生燻製

◆下北の磯焼け場に特化したウニ周年生産モデル事業に関する試験・研究開発

【目的】下北の磯焼け場の空ウニを蓄養し周年生産するための、簡易加工餌料の開発を目指す。
 【結果】ボイル乾燥したコンブがウニの餌料として良好であることを解明した。
 【今後】実用化に向け、関係機関への普及指導を行う。



ウニ海面蓄養の風景

◆下北地域における持続可能な食品産業の支援研究

【目的】県内事業者の加工技術指導及び商品化支援を行う。
 【結果】令和元年～5年までに14品の商品化を支援した。
 【今後】引き続き、県内事業者への支援を行う。



季節のヨーグルト
Grape & Berry



津軽海峡の若布塩・大蒜塩

◆市場ニーズに対応した食品加工技術・加工品開発支援研究

【目的】市場ニーズに対応した新規の加工食品や食品加工技術等を開発・普及する。
 【結果】令和元年～5年までに164品の加工品を開発し、展示試食会等で紹介した。
 【今後】引き続き、新規加工品の開発に努める。



展示試食会

◎その他の試験・研究・調査

- ◆乾燥ひじきの高品質化に関する研究
- ◆マダイの鮮度保持技術の開発
- ◆スルメイカ鮮度保持技術の開発
- ◆灌水式によるキアンコウの脱血試験