



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 28 号 令和 5 年 2 月 27 日発行

北浜海域ホッキガイ資源増大・評価向上支援事業

この事業は、令和 3 年度から県内外のホッキガイの需要を拡大し漁家所得の向上に貢献することを目的に開始しました。食品総合研究所 水産食品開発部では、ホッキガイの高品質加工品として冷凍刺身、及びその他開発需要のある加工品を開発し、それらの製法をマニュアル化して普及し、大消費地での県産ホッキガイの評価向上を目指しています。令和 3 年度は、冷凍・解凍・保存条件を検討し、食味が生に近い冷凍刺身を試作しました。しかし、アンケート調査の結果、県外消費者からはさらに「斧足の反り」に見られるような見た目の向上が求められることが判明し、今年度は冷凍前の処理方法を変えて試作しました。



【提供したホッキガイ刺身 左から、カナダ産市販品、砂抜き無当日冷凍、一晚砂抜き後冷凍】



【都内生鮮魚介専門店での試食アンケート】

この改良した冷凍刺身について、東京都内の生鮮魚介専門店や市場関係者、飲食店において試食アンケートを実施しました。その結果、「すぐにも消費者に提供できる品質」、「冷凍とは思えない」、「色味も寿司店で提供可能」など、食味・外観品質とも高い評価を頂きました。

この他にも、県内の需要調査

をもとに、ホッキガイくん製オイル漬レトルトやホッキガイ甘酢漬、液浸カップ、ピラフの素などの加工品の製法についてマニュアルを作成しました。今後は県内加工事業者への技術普及を図り具体的な商品提案の予定です。



液浸カップ



炙り浸し



ピラフの素

展示試食会の開催中止について

今年度は、展示試食会を中止し、希望される方に「水産物加工講習会資料第 26 号」を配布することにしました。詳しくは、水産食品開発部 (0178-33-1347) までお問い合わせください。

光センシングによる八戸前沖さばブランド認定支援

八戸前沖さばブランド推進協議会では、平成 19 年度から当研究所によるサバ類の脂質量測定値を「八戸前沖さば」の漁獲期間認定の根拠としています。当研究所では、従来の化学分析をより迅速にデータ提供できる光センシングによる脂質測定に変えるため、同協議会に対する実演会を開催し検討を重ねてきました。その結果今年から光センシングによる測定方法に変更され、これまで 7 回の脂質量測定を実施しました。残念ながら今年度はサバの漁獲量が少なく「八戸前沖さば」ブランドとして認定する漁獲期間は宣言されませんでした。



【ハンディ型：
(株)相馬光学製 PiPiTORO S-7070】

この技術は加工原料の脂質測定にも用いることができるので、本技術に興味のある方は水産食品化学部までお問い合わせ下さい (0178-33-1347)。

水産加工品 自動販売機登場！



食品総合研究所と五戸水産株式会社による「ほたてといかのとろっと醤油漬」など、水産加工品の冷凍自動販売機 2 台が五戸水産(株)倉庫前に設置されました。商品は食総研の技術支援品をはじめ、地域の水産加工業者の長年にわたる技術が結集されたものを中心に 17 種類がラインナップされています。売上は好調で、八戸の水産加工品の広告塔として、大きな期待が寄せられています(商品は定期的に入れ替えるとのことです)。

令和 4 年度青森県水産試験研究成果報告会

水産食品化学部 落合 瞳子研究員が「ブリ及びマイワシに含まれる脂質量の非破壊計測技術について」報告しました。近年不漁が続くスルメイカ等の主要魚種に代わり、漁獲が安定しているブリ類やマイワシについて、脂質量の年次・時期別変動を調査し、さらに近赤外線を活用した非破壊計測の実用性について検討しました。その結果、ハンディ型近赤外分光装置による脂質予測値と実際の化学分析値に高い相関が確認され、脂質量の予測ができることがわかりました。今後、脂質量を迅速に測定し、用途に合った加工利用をすることで青森県産の水産加工品の品質向上へつなげたいと考えています。



食品総合研究所だより

第 28 号 令和 5 年 2 月 27 日

編集・発行

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

食品総合研究所

〒031-0831 青森県八戸市築港街二丁目 10 番地

TEL 0178-33-1347/FAX 0178-33-0321

http://www.aomori-itcor.jp/soshiki/syoku_sougou/