



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 29 号 令和 5 年 8 月 3 1 日 発

令和 5 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、深海性のチゴダラ類およびソコダラ類といった未低利用魚を使った加工技術開発に取り組んでいます。今年度は 4～5 月に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ています。試作した加工品は令和 6 年 3 月に予定している展示試食会で発表する予定です。



写真 1 水揚げされた深海性底魚類
(上からオニヒゲ※、イトヒキダラ、シロゲンゲ)
提供：※国立研究開発法人水産研究・教育機構



写真 2 ロールタラ風珍味の試作風景

◆サーモン冷凍刺身の品質向上に向けた研究

冷凍刺身がコンビニエンスストアでも販売され始め、今後も需要は増加すると考えられます。特にサーモンは若年層に人気が高く、当研究所では、令和 5～6 年度に養殖サーモンを用いて、高品質な冷凍刺身の開発について取り組んでいます。

食品の冷凍方法や凍結期間、解凍方法などは品質に影響を与えます。本研究では、一般的な加工場や流通関連施設で実現可能な方法で、品質を保ったまま、県産サーモンの刺身を消費者に提供できる技術開発に向け、冷凍流通の工程を「冷凍前処理」、「冷凍処理」、「冷凍保管処理」、「解凍処理」、「解凍後保管処理」の 5 段階に分け、冷凍前処理や解凍処理等における成分変化を調査し、冷凍・解凍処理の効果的な組み合わせによる品質コントロール技術について検討します。



写真 3 ドレス処理したサーモン



写真 4 真空包装したサーモンを
アルコールブライン凍結している様子



今年度から食品総合研究所長を拝命した小笠原敦子です。職員とともに技術面で産業支援をしていきますので、どうぞよろしくをお願いします。個人的には、微力ながらも「消費」の面で地域経済に貢献しようと思っております。

近年、私たちはいくつもの困難に遭遇してきました。大震災や豪雨などの自然災害、コロナ禍、イカ、サバの不漁など枚挙にいとまがありません。しかし、災害時には非常食が人々の命をつなぎ、コロナ禍で外食を控えている時、冷凍食品でお店の味を自宅で楽しむ機会が増えました。イカ、サバの替わりになる魚の研究も進んでいます。

このように今後とも、「食品加工の力」を存分に発揮していきたいと思っております。

今年度の体制

- 理事兼所長 ㊦ 小笠原敦子
- 企画経営監 ㊦ 細田洋一、研究管理員 小向貴志
- 総務調整室 室長 笹渡一雄、主査 ㊦ 須藤 優一、非常勤事務員 神山友子
- 水産食品開発部 部長 ㊦ 鹿糠奈々子、主任研究員 木村優輝、主任研究員 ㊦ 佐藤慶之介
- 水産食品化学部 部長 前田穰、主任研究員 ㊦ 山谷祥史、主任研究員 落合瞳子、非常勤労務員 山田紘子、㊦ 秋山佳美 ※㊦㊦：転入者、新採用者

転出者 転出者名（新所属）

小菅孝一 企画経営監(農産物加工研究所 所長)、相坂直美 研究管理員(農産物加工研究所 部長)、白川慎一 主任研究員(県庁総合販売戦略課 主幹)、宮部好克 研究員(農産物加工研究所 主任研究員)、平真大 主査(県庁総務部市町村課 主査)、中谷亜希子 非常勤労務員(退職)

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。



まずは電話でご連絡下さい

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) (2 検体目以降)	4,800 円 4,250 円
塩 分(1 検体目) (2 検体目以降)	3,250 円 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） （2 検体目以降）	52,900 円 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

食品総合研究所だより

第 29 号 令和 5 年 8 月 31 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 1 0 番地

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

http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/