



食品総合研究所だより

第 30 号 令和 6 年 3 月 4 日発行

シーフードショー大阪でホッキガイ加工品の紹介

食品総合研究所では、令和 3 年度から今年度まで青森県と共同で北浜海域ホッキガイ資源増大・評価向上支援事業を取り組んできました。この事業の中でホッキガイの冷凍刺身を開発し、シーフードショー大阪で展示・試食を行いました。

シーフードショー大阪は大阪市 ATC ホールで令和 6 年 2 月 21～22 日の 2 日間開催されました。会場には魚介類、水産加工品、関連技術などのブースが設置されており、開催期間中、多くの関係者が来場し、活発な商談が行われていました。

その中で食品総合研究所もブースを設けてホッキガイの冷凍刺身を紹介したところ、ホッキガイの認知度が低い関西圏での開催にもかかわらず、食味・外観とも高い評価を頂き、この商品の可能性を感じることができました。

今後、本格的な商品化が進むことを期待したいと思います。



4 年振りの展示試食会の開催

令和 6 年 2 月 21 日、鱒ヶ沢町中央公民館において、今年度開発した試作品に関する展示試食会を 4 年ぶりに開催しました。今年度、当研究所からは、試食・展示あわせて 14 品目、下北ブランド研究所からは試食 5 品目を出品しました。久々の開催にもかかわらず多くの来場者があり、試作品の特徴や製造方法に対する質問や新たな加工品試作の相談などがあり、熱気あふれるものとなりました。

八戸地域、下北地域も含めて次年度以降も開催を予定していますので多数の来場をお待ちしています。



令和 5 年度青森県水産試験研究成果報告会

青森県水産ビルで開催された報告会において水産食品化学部前田穰部長が「センシング技術を用いた水産物の品質評価・選別・情報共有」について報告しました。通常ブリ類やイワシの脂質量の測定は化学分析で測定しますが、多くの時間や試薬を必要とします。そこで、光センシング技術を活用することで安全で迅速に測定できることを明らかにしました。また、魚種の選別、魚体のサイズ、雌雄の選別は多くの人手をかけて行っています。そこで、画像センシングを活用することで、正確に短時間で選別できることを明らかにしました。

成分の迅速測定と人手不足に対応した課題は、今後も取り組んでいく予定です。

今年度商品化した支援品の紹介

食品総合研究所では、県内食品関係事業者の方からの依頼を受け、様々な商品開発を支援しています。その中から、本年度商品化したものを一部ご紹介します。

技術相談は随時承っておりますので、お気軽にご連絡ください。



八戸の魚屋がつくった炊き込みごはんの素 (ほたて)

炊飯器に米と一緒にに入れて炊くだけ！簡単でおいしい炊き込みごはんの素です。



天皇海山の金目鯛

八戸港に水揚げされた金目鯛を使った水煮缶詰です。金目鯛のおいしさがぎゅっと詰まった贅沢な一品です。

インターンシップの受入

11月27～30日、東京海洋大学海洋生命科学部の大学院1年生がインターンシップで当研究所を訪れました。期間中は、サーモン等の捌き方、すり身の製造技術等について実習しました。これをきっかけに、当研究所や県内水産食品加工業界への関心が高まり、就職に繋がれば幸いです。

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 食品総合研究所
第30号 令和6年3月4日	〒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 https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/