



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 31 号 令和 6 年 5 月 21 日 発

## 新所長のあいさつ



今年の 4 月に下北地域県民局地域農林水産部から異動になりました。試験研究機関での勤務は、内水面研究所以来 19 年ぶりで、八戸市は初めての勤務地です。内水面研究所時にはサケのふ化放流事業を担当していたことから、調査後のブナ毛した親サケを有効活用し、食品総合研究所が過去に作成した加工マニュアルを参考に山漬（新巻鮭）を自作し、塩蔵熟成が旨みを増すこと、サケの脂が少ない方が美味しい（熟成しやすい？）ことを実感しました。近年、海洋環境変動等でサケやイカ等の漁獲量が激減し、県内の食品加工業事業者は原材料の確保等厳しい状況にありますが、当研究所では深海性・南方系魚種や植物性代替加工原料を用いた加工品開発に努めていますので、関心のある方は遠慮なくお問い合わせ下さい。

## 令和 6 年度の組織改正

令和 6 年 4 月 1 日から、部の業務内容を表し、食品加工部門の他研究所の名称と統一するために、食品総合研究所の部の名称が変更されました。

令和 5 年度		令和 6 年度
水産食品開発部	⇒	【改称】加工技術部
水産食品化学部	⇒	【改称】研究開発部

## 令和 6 年度の体制

- 理事兼所長 白取尚実
- 企画経営監 細田洋一
- 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
- 加工技術部 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
- 研究開発部 部長 油野晃、主任研究員 山谷祥史、主任研究員 落合瞳子、主任研究員 阿部美菜子、非常勤労務員 山田紘子、秋山佳美

### ◆新研究員の紹介 ①職名 ②前職

- 油野 晃 ①研究開発部長 ②県庁総合販売戦略課
- 阿部 美菜子 ①主任研究員 ②農産物加工研究所

## ◆転出者の紹介 (新所属)

- 小笠原 理事兼所長 (退職)
- 前田 水産食品化学部長 (内水面研究所)
- 小向 研究管理員 (本部事務局企画経営室)

## 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活用ください。その他、受託研究・共同研究等も承っております。

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



まずは電話でご連絡下さい

## YouTube 公式チャンネル「青森県産業技術センター」のご案内

青森県産業技術センターでは、県民の皆様にご理解を深めてもらうために、職員が研究所の研究風景等の動画を作成して YouTube にアップしております。当研究所では「すり身の製造試験風景」、「さば類自動選別技術」、「粗脂肪分析 (依頼試験)」など公開しております。ぜひご覧ください。

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 31 号 令和 6 年 5 月 21 日	〒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 <a href="http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/">http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/</a>