



あおりの未来
技術でサポート

食品総合研究所だより

第 33 号 令和 7 年 2 月 25 日 発

食品総合研究所が行っている技術支援

食品総合研究所では、食品加工関係事業者の方の課題を解決するために、技術的な支援を行っています。

- ・技術相談・商品開発や課題解決についての相談を、電話・メールまたは来所していただくことで対応しております。無料です。
- ・技術指導・研究員が所内や貴社に出向いて技術的な指導を行います。まずは電話等でご連絡をお願いします。無料です。

技術相談・技術指導は、合わせますと毎年100件以上の相談が寄せられています。今まで相談したことがない方もお気軽にご相談ください。

今年度商品化した支援品の紹介

食品総合研究所で県内食品関係の事業者の方からの商品開発の相談を受け、技術支援し本年度商品化したものの一部をご紹介します。



いかとたらこのおかず
ラー油



白身魚とイカのつみれ



魚屋がつくった炊き
込みごはんの素
(金目鯛)



ヒラメ漬け丼



わかさぎ旨っく! (辛っく!) しちやっ
たんデン

展示試食会の開催

令和7年2月18日、深浦町役場において、今年度開発した試作品に関する展示試食会を事業者等の関係者を対象に開催しました。今年度、当研究所からは、試食・展示あわせて9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。深浦町では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。

八戸地域でも3月13日に八戸市水産会館にて事業者等を対象に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6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、加工技術部の佐藤主任研究員が「深海性底魚の利用促進に向けた利用加工技術の開発」について報告しました。今まで多く漁獲されていたイカ、サバ、サケなどが不漁続きとなり、加工事業者は新たな原材料の確保が急務となっています。そこで、今まであまり利用されて来なかった青森県太平洋沖の深海性底魚が原材料の一つになる可能性があると考え、深海性底魚の特性を考慮した加工技術を開発しました。今後も原材料不足に対応するために深海性底魚に加えて漁獲の増加が期待される暖地系魚種等の加工技術の開発にも力を入れて取り組んでいく予定です。

「NIR Advance Award」の受賞

令和6年11月13日に開催された第40回近赤外フォーラムにおいて加工技術部 木村主任研究員が「NIR Advance Award」を受賞しました。本賞は、サバやウニなどの水産物を対象とした近赤外線を用いた非破壊計測技術についての業績が評価されたもので（国研）水産研究・教育機構開発調査センター木宮氏と連名での受賞となりました。



木村（左） 木宮（右）

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
第33号 令和7年2月25日	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 https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/