



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34号 令和7年9月5日発行

令和7年度試験研究の紹介

◆養殖ウニ用酒粕飼料で育てた「酒粕うに」の開発と普及

近年、磯焼けが進む県内では、身入りの悪い空ウニが利用されずに生き残り、それらがさらに少ない海藻を食べるといった悪循環となっているほか、加工残渣としての酒粕が問題となっています。

そこで、当研究所では、酒粕を原料としたウニ用飼料を開発し、令和6年7月から計3回、空ウニに酒粕飼料を給餌する試験を実施しました。

令和7年5月27日～7月8日に実施した直近の給餌試験では、へい死率が酒粕給餌区2%、コンブ給餌区10%で、酒粕給餌ではへい死率が低い結果となりました。また、身入りは、試験開始時に9.2%でしたが、43日後には酒粕給餌区19.6%、コンブ給餌区17.9%となり、身入りについても酒粕給餌の優位性が確認されました（図1）。

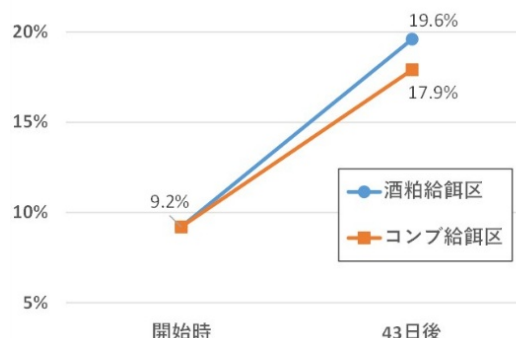


図1：身入りの推移

当所職員による食味の比較では、酒粕を給餌したウニは磯の風味が弱く、あっさりしているとの意見もありましたが、概ね美味しいとの評価でした。ただし、令和6年度の夏場4週間や冬場6週間の給餌では苦味の問題は無かったものの、令和7年度の夏場6週間の給餌では苦味が感じられたことから、夏場の身入りの良い時期には給餌期間の制限や、出荷前の海藻給餌への切り替え等による、苦味を抑えるための措置が必要なことがわかりました。

7月29日には、東通村の鮮魚や野菜を販売する9の付く日の直売会において、尻屋漁協が陸上養殖した酒粕うにを販売しており、今後も不定期での販売を計画しております。

当研究所では、引き続き酒粕うにの普及に向けて取り組むこととしており、興味のある県内の漁業関係者には、酒粕飼料の製造方法や酒粕うにの養殖方法について情報提供しておりますので、研究開発部までお問い合わせください。

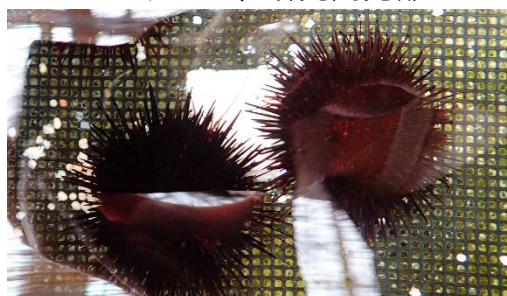


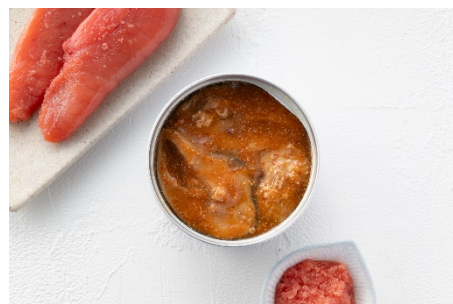
図2：酒粕飼料を食べるウニ



図3：酒粕うにの身入り

今年度商品化となった支援品のご紹介

食品総合研究所では、県内食品関連企業からの相談を受け、様々な商品開発支援を行っています。その中から、今年度商品化されたものを紹介します。



八戸サバ缶バー 博多明太子

めんたい子好きに満足いただけるように、食欲が増す辛みとサバの旨味の絶妙なバランスを実現しました。

ご飯のお供はもちろん、パスタとの相性も抜群です！

技術相談・依頼試験をご活用ください

当研究所では、食品の成分分析、異物検査等を有料で実施しており、4月1日から料金の一部が改定されております。新製品の賞味期限の設定や品質管理等のためのデータ取得にぜひご活用ください。そのほか、製品の開発や改良、食品製造上の技術的問題など、食品加工全般に関するご相談を無料で承っておりますのでお気軽にお問い合わせください。



依頼試験料金表（1件あたりの税込料金、R7.4.1 改定）

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	New 12,000 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	New 2,800 円
その他の分析	要相談

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、県民の皆様には研究活動についてより理解を深めていただくため、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。当研究所の動画もありますので、是非ご覧ください。

食品総合研究所だより

第 34 号 令和 7 年 9 月 5 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-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/