



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 35 号 令和 8 年 3 月 13 日発行

セミナー等の開催

近年、気候変動等によりスルメイカやサバ類等主要種の不漁が常態化しており、水産加工用原料となる代替候補魚種や代替原料の探索が進められています。こうしたことから、令和 5 年度より（国研）水産研究・教育機構開発調査センターが、本県太平洋沖合における深海性底魚類の調査を実施しており、併せて当研究所が利用促進に向けた加工研究を行ってきました。

これまでの研究成果を県内加工関連事業者へ広く周知し、慢性的な水産加工原料の代替品の検討や深海性底魚類の利用促進を図ることを目的に、令和 7 年 10 月 31 日に八戸市水産会館において「深海魚調査研究報告会」及び「大豆たんぱくセミナー」を開催しました。

「深海魚調査研究報告会」では、（国研）水産研究・教育機構開発調査センターから「八戸で漁獲される深海性低・未利用魚の調査結果」の報告と当研究所が開発した深海性底魚類を使用した加工試作品の展示・試食を行いました。また、「大豆たんぱくセミナー」では、昭和産業株式会社から講師を招き「大豆たんぱくの基礎知識と使用方法」と題した講演と当研究所が開発した大豆たんぱくと水産物を組み合わせた加工試作品の展示・試食を行いました。

当日は県内食品加工関連事業者が多数参加し、担当者と活発な意見交換を行うなど、深海魚や大豆たんぱくに対する関心の高さが伺えました。



深海魚調査研究報告会



大豆たんぱくセミナー



展示・試食

展示試食会の開催

令和 8 年 2 月 20 日、青森市の青森県観光物産館アスパムにおいて、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 15 品目、下北ブランド研究所からは試食 9 品目を出品しました。食品加工関連事業者や行政機関など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、活気あふれるものとなりました。



木村優輝主任研究員の日本水産学会令和 7 年度水産学技術賞受賞が決定

当研究所の木村優輝主任研究員が、水産教育・研究機構の木宮 隆氏とともに日本水産学会の令和 7 年度水産学技術賞を受賞することが決定しました。両氏は、近赤外分光法を応用した脂乗りの測定や生鮮・解凍の判別を可能とする装置や、画像センシング技術を組み合わせた自動選別システムを開発し、流通現場における漁獲物情報の見える化の有効性を実証したことが評価されました。授賞式は 3 月 27 日に行われる予定です。



光センシング装置で魚の脂乗りを測定する木村主任研究員

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利用ください。詳しくは食品総合研究所研究

開発部（0178-33-1347）にお問い合わせください。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については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。

広報に関するご案内

◆食品総合研究所公式 X の開設

当研究所の活動について、県民の皆様によりご理解いただくため公式 X を開設しました。今後研究所に関する情報等を発信して参ります。

URL https://x.com/Aomori_FRI

◆青森県産業技術センター公式 YouTube チャンネル

青森県産業技術センターでは、情報発信のため研究風景等の動画を YouTube に公開しております。当研究所の動画もありますのでぜひご覧ください。

令和 9 年 4 月採用食品加工研究職員募集のお知らせ

青森県産業技術センターでは令和 9 年 4 月採用の食品加工研究職員 1 名を募集しています。第 1 回試験のお申し込みは令和 8 年 3 月 2 日～27 日です。詳しくは青森県産業技術センターのホームページをご覧ください。

URL <https://www.aomori-itc.or.jp>

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 〒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/
第 35 号 令和 8 年 3 月 13 日	