



あおりの未来
技術でサポート

食品総合研究所だより

第 36 号 令和 8 年 8 月 24 日発行

新所長より御挨拶



4 月に下北ブランド研究所から異動しました。食品総合研究所勤務は、令和 5 年 3 月以来、3 年ぶりになります。

さて、近年、県内の水産業は、海洋環境の変化などにより大きな影響を受けています。陸奥湾のホタテガイ生産では、夏季の高水温による大量斃死が発生し、生産量が大きく落ち込んでいます。資源回復には親貝となる成員の確保が重要であり、産卵後の成員についても加工による高付加価値化を図り、生産者の収入につなげることが必要です。当研究所では、大型ホタテガイの加工技術を強化し、成員の新たな価値を創出することで、生産者や加工事業者の経営安定と県内食品産業の活性化を目指します。

また、これまで十分に利用されてこなかった深海性底魚類の加工品開発にも取り組んでいます。今後も地域の水産資源に新たな価値を付加し、青森県の水産業と食品産業の持続的な発展に貢献してまいりますので、よろしくお願いいたします。

生食感冷凍ホタテ貝柱の開発

鮮度の良いホタテ貝柱は、シャキッとした繊維感のある歯応えですが、冷凍貝柱では、凍結時に筋繊維が破壊され、弾力を失った軟らかい食感となってしまいます。

そこで、当研究所では、冷凍前にコンベクションオープンを使用した低温加熱を行うことによって、お刺身らしい生感を残しつつ、繊維感のある歯応えを保った冷凍ホタテ貝柱を開発しました。

最適な加熱条件を検証した試験では、歯応えの目安となる破断強度は、加熱せず生のまま冷凍すると、冷凍前から 4 割程度まで低下し、軟らかく繊維感のない食感となりました（図 1）。低温加熱後、冷凍保存した場合には、55 以上の加熱だと、加熱感があり歯応えが強すぎる傾向でしたが、50 加熱では、冷凍していない生の歯応えに近く、また、生に近い外観を保つことが明らかとなりました（図 2）。

県内の水産加工業者等には、詳しい製法について情報提供しておりますので、興味がありましたら、研究開発部までお問い合わせください。

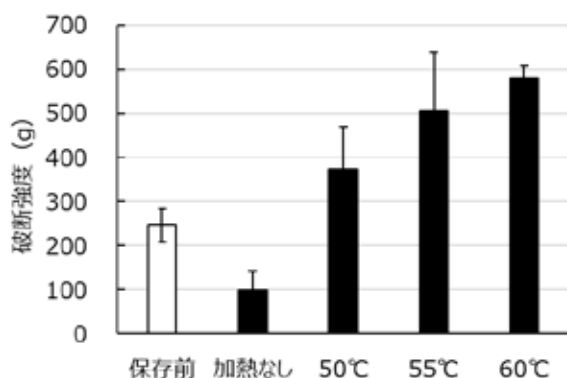


図 1 破断強度の比較



図 2 外観（左：生冷凍 右：50 加熱）

八戸市鷗盟大学の加工実習

八戸市鷗盟大学の皆さんが当研究所でサバ缶づくりの実習を行いました。同校は 60 歳以上のシニアの皆さんの学びの場となっており、今回のサバ缶づくりにも楽しく意欲的に取り組んでおられました。



サバ缶の製造実習

青森県知事の A-Tube に食品総合研究所が登場

青森県知事の YouTube チャンネル「青森県知事の A-Tube」で宮下知事が当研究所職員とともに新時代サバ缶づくりに挑戦する動画が公開中です。どんなサバ缶ができるか、知事と職員の楽しい缶詰づくりをぜひご覧ください。

URL <https://www.youtube.com/watch?v=Vm5eTfs4gcg>



アクセスは
こちら

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活用ください。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

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 で当研究所に関する情報を発信しております。

URL https://x.com/Aomori_FRI



アクセスは
こちら

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。

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 10 番地 TEL 0178-33-1347 / FAX 0178-33-0321 http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_sougou/
第 36 号 令和 8 年 8 月 24 日	