

## かごしまの水産物付加価値創出研究事業－I

保聖子，加治屋大，稲盛重弘

### 【目 的】

本県水産業界の現状は、漁業生産者は燃料高騰等経費がかさむ一方で、魚価は低迷を続けており非常に厳しい経営を強いられている。また、水産加工業界においても経費の高騰、世界的魚食ブームを背景とした原料薄・原料高により経営は年々厳しくなっている。このような状況下にある漁業生産者や水産加工業者のニーズに応えるために双方と連携を取りながら県産魚の付加価値向上のための品質向上試験や加工品開発並びに特産品開発支援を行い本県水産業界の発展に寄与する。

### (1) 加工技術支援

漁獲物の付加価値向上を目的とし、加工品の試作並びに漁村加工に対する技術指導を行った。平成24年度の利用実績は、のべ利用団体数53、のべ利用者数133名、メール・電話・来訪による技術相談数122であった。また、水産加工利用棟での技術指導の事例の一部を表1に、現地研修も含めた研修会の開催を表2に示す。

表1 技術指導

加工技術指導内容	対象者	備考
カタケチイワシ丸ごとすり身	市役所・NPO法人	低未利用資源の高度利用
マグロ漬井	水産加工業者	品質改善
ニザダイ等味噌漬け・燻乾品加工	漁業者	付加価値向上
タカエビ各種加工	漁業者	低未利用資源の高度利用
イソマグロ乾製品ほか加工	漁業集落	付加価値向上
カツオ尾の粉末化	漁協加工場	新製品開発
カツオ心臓動脈球の粉末化	水産加工業者	新製品開発
カツオ心臓・真子の調味加工	水産加工業者	新製品開発
小羽イワシすり身・オイル漬け	漁業者	新製品開発

表2 現地研修・研修会

加工技術指導内容	対象者	場所
アミノ酸、イノシン酸分析	水産加工業者	水産技術開発センター
水産加工技術全般	普及指導員	鹿児島市
養殖魚の一般成分分析	養殖業者	水産技術開発センター
加工機器衛生検査	漁業会社	水産技術開発センター
塩蔵・乾燥ワカメ加工	漁業者	水産技術開発センター
水産物の利用加工について(座学)	漁業者	いちき串木野市
シラス加工への通電加熱技術の応用(座学)	漁業者	鹿児島市

### (2) 加工関係研究事業

次頁以下に記す。

### (3) 水産加工連絡協議会の運営

#### (1) 委員会の開催

平成25年3月、委員8名出席のもと、運営状況や研究に係る報告、意見交換等を行った。

#### (2) 研修会の開催

平成24年6月15日、(株)ゴールドボンド代表取締役 大平孝氏による講演を開催した。

演題「地域産品が売れない理由」、出席者約40名（鹿児島ものづくり推進協議会と共催）

#### (3) 各種情報の提供：随時