

かごしま海の幸発掘活用研究-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、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26年度の水産加工棟利用実績は、のべ利用団体数69、のべ利用者数222名で、その他メール・電話・来訪による技術相談数141件であった。なお、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
ガンガゼふりかけ試作	漁協女性部	低未利用資源の高度利用
炭火乾燥カツオ試作	加工組合	新製品開発
ヒイラギ乾物試作	水産加工業者	低未利用資源の高度利用
トビウオ餃子、トビウオ竹輪等試作	漁業集落	付加価値向上
レンコダイレンジアップ試作	漁協青年部	新製品開発
シイラオイル漬け	漁業者	新製品開発
サバ・カツオエキス抽出	水産加工業者	新製品開発
ウツボすり身試作	漁業者	新製品開発
エビ殻加工素材化試作	漁協	付加価値向上

表2 現地研修・研修会

加工技術指導内容	対象者	場所
夜光貝燻製・オイル漬け等加工研修	漁業集落	奄美市
キハダ燻製・シイラすり身加工研修	漁協女性部	奄美市
シイラすり身、キハダ角煮・フレーク加工研修試作	漁業集落	水産技術開発センター
エビ殻等加工技術指導・衛生管理指導	水産加工業者	垂水市
高品質冷凍技術講習	普及協議会	いちき串木野市
ヒスタミン分析研修	水産加工業者	水産技術開発センター
衛生検査技術指導	水産加工業者	水産技術開発センター
エキス等成分分析研修	水産加工業者	水産技術開発センター

（２）加工関係研究事業

196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26年9月16日

①講演

演題：「世界初！味のものさし創り 消費者と流通小売と食品メーカーをつなぐ伝統の味を科学する」

講師：(株)インテリジェントセンサーテクノロジー

営業部兼生産技術・サポート部マネージャー 東久保 宏一

②実習

「食中毒予防のポイントについて」

(3) 各種情報の提供等

水産振興課，食の安全推進課及びその他関係機関からの連絡事項，情報の通知
通知件数：8件