

# 54

## 新たな加工技術と工夫で水産加工品を開発

### 要約

水産物を活用した新たな加工技術・製品の開発に取り組み、5年間で145品目の加工品を開発し、17品目が商品化されました。

### 研究成果の概要

#### 1. 背景・目的

水産加工企業や漁業者などの製品づくりを支援するため、新たな加工技術及び製品の開発、技術の普及に取り組みました。

#### 2. 内容

- ・イカ、サバ、サケ、ホタテガイ、その他本県で漁獲される水産物を活用した加工技術や製品の開発に取り組み、5年間で145品目の加工品を開発し、17品目が商品化されました。
- ・これまでの研究成果をもとに、5年間で延べ1,000件を超える相談に迅速に対応しました。

#### 3. 活用等

- ・開発した加工技術は、事業者の要望に応じて、他の加工品への活用も可能です。
- ・今後も新たな技術や製品開発で、商品化を支援していきますので、お気軽にご相談ください。



写真1 商品化された製品の一例  
いかそぼろ肉みそ、いかそぼろ肉なんばん大辛  
(五戸水産株式会社)



写真2 加工関係者を招いた開発品の展示試食会の様子

### 関連情報

- ・開発品の製法は水産物加工講習資料（食品総合研究所発行）にとりまとめ、県内の加工関係者に提供しています。また、例年県内3カ所で加工関係者を対象とした展示試食会を開催し、商品化の提案を行っています。
- ・「いかそぼろ肉みそ」、「いかそぼろ肉なんばん大辛」は、さくら野（八戸店）、三春屋、ユートリー、八食センター、イオン（下田店、田向店）、新青森駅、アスパム、エルムの街、五戸水産ネットショップ(<http://www.gonohe.co.jp/>)、その他でお求めいただけます。

食品総合研究所 水産食品開発部

Tel. 0178-33-1347

E-mail [syoku\\_souken@aomori-itc.or.jp](mailto:syoku_souken@aomori-itc.or.jp)

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center  
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

