

2014

No.20

水産加工 だより



各種イベントでの出展状況

目次

	頁
水産加工開発指導センターの業務紹介	2～3
加工センターと共同で開発された商品の紹介	4～5
これまで加工センター指導のもとで開発・改良された主な商品 ...	6
平成 25 年度の年間行事（抜粋）	7
無糖無リン冷凍すり身技術を活用した製品化の取り組み ...	8
レトルト食品とは 長崎県水産加工振興協会検査室の紹介 ...	9
長崎県の水産物加工・流通対策の概要	10

水産加工開発指導センターの業務紹介

総合水産試験場水産加工開発指導センター（加工センター）は、水産加工や流通に関する技術の開発・改良、研究、指導を行なうほか、加工施設や機器の開放による加工業者の製品開発・改良や品質管理等について支援しています。今年度までは、未・低利用水産物の有効活用やねり製品の研究に重点をおいてきましたが、平成26年度からは、主要魚種の付加価値向上のため、「冷凍」や「干物」に力を入れていきます(次頁参照)。また、最近は骨まで食べられ、常温保存が可能なレトルト製品にも注目が集まっており、その基礎研究なども行っております。

① 試験研究業務（技術開発のための基礎的な研究）

- 水産加工技術の改良・開発のための研究
- 品質管理技術の改良・開発のための研究

② 普及指導業務（技術を活用した新製品開発への支援）

- 加工センターの施設・機器を開放し、技術支援（オープンラボ制度[※]）
- 情報交換、同業・異業種間、産学官等の共同研究の推進
- 技術相談、指導、研修会の開催、情報提供など総合的に支援

※ オープンラボ制度とは、県内水産加工業者等が製品の試作や商品改良を行える場所として加工センターの施設や機器を開放する制度です。

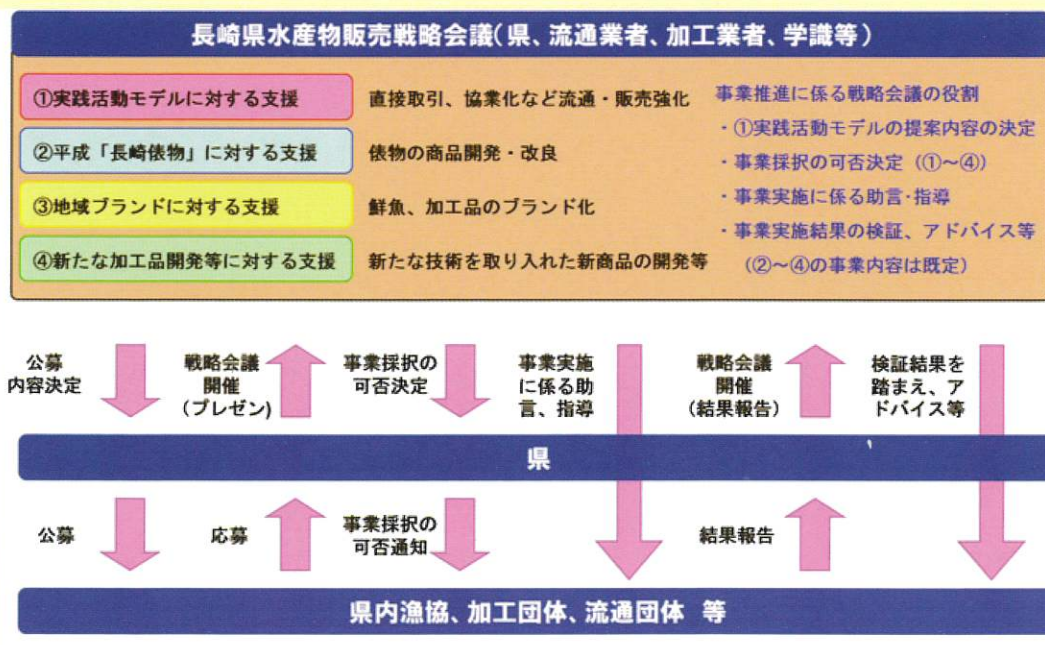
原材料は持ち込みとなります。また、施設使用料は減免措置があります。

同時にセンター職員の技術指導を受けることも可能です。

平成25年度利用実績：施設利用 163件（444人）（平成26年2月末現在）

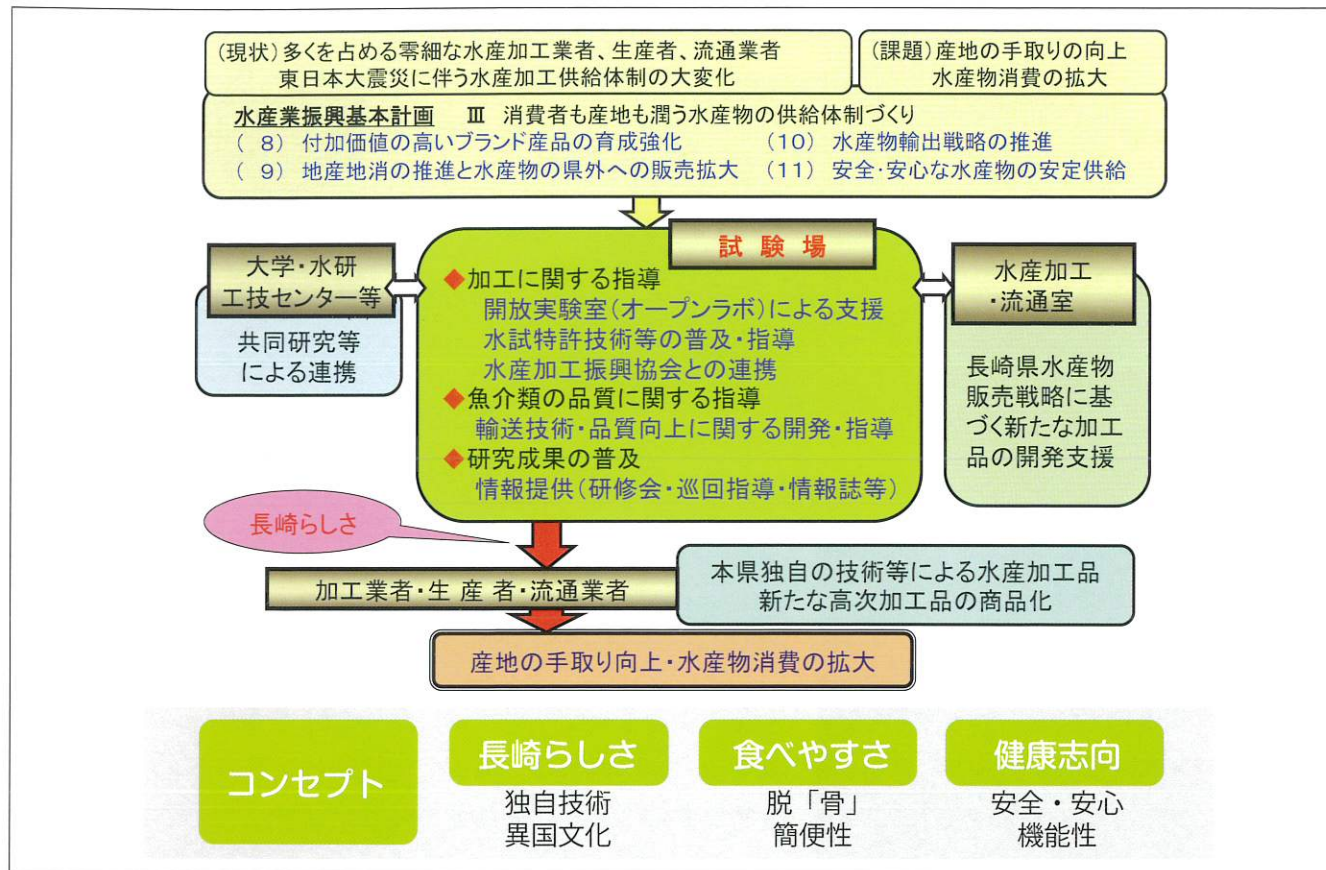
「売り出せ！水産ながさき」販路拡大事業（H24－H27）

（参考）県水産部 水産加工・流通室の事業紹介（全体の概要を裏表紙に記載）

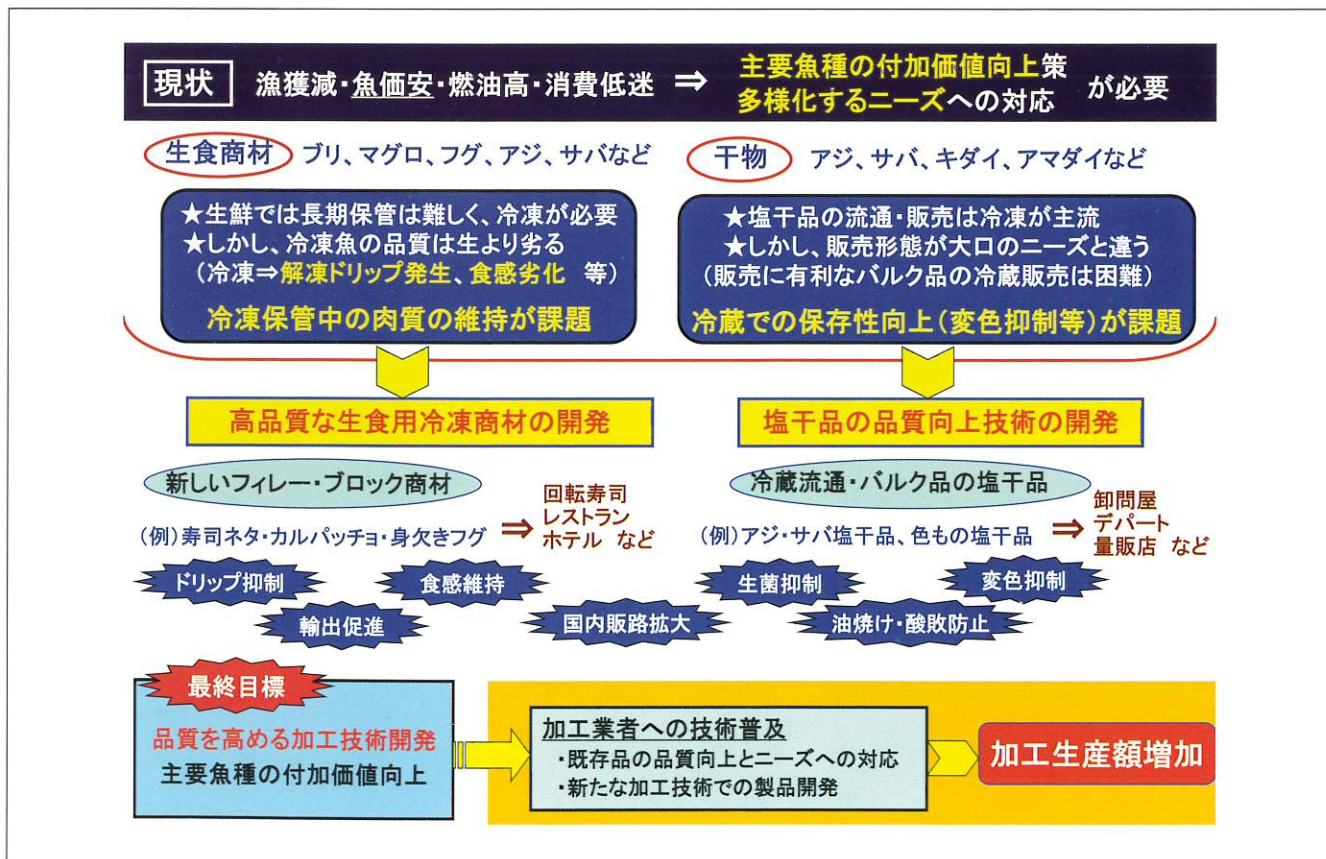


平成 26 年度事業紹介

① 水産物供給体制づくりのための技術育成事業 (H24-H28)



② 主要魚種の価値を高める加工技術の開発 (H26-H30)



加工センターと共同で開発された商品の紹介

平成25年度に加工センターと共同で開発がなされた新商品を紹介します。

クロアナゴの揚げ蒲鉾

(製造者：新魚目町漁業協同組合、新上五島町)

地元有川湾の定置網で漁獲されたクロアナゴを原料とし、水晒しと低温坐りを施すことでソフトな食感に仕上げた揚げ蒲鉾です。クロアナゴは市場にはほとんど出回らない魚のため、希少性の高い蒲鉾です。主に地元での販売を計画しており、新たな地域特産品としての定着が期待されます。



煮こごり

(製造者：ミサキフーズ(有)、長崎市)

魚の切身(タイ、フグ、ハモ、ヤリイカ)を魚由来のフィッシュゼラチン(コラーゲン)の入った和風出汁(鰹節、昆布)で固めた斬新な煮こごりです。そのまま温かいご飯に乗せても、お茶漬けにしても魚の旨みを味わうことができます。第51回長崎県水産加工振興祭品評会において、水産庁長官賞を受賞しました。

骨食鰯

(製造者：フレームワークスナガサキ(株)、長崎市)

長崎県産のブリを使用して、じっくり炊き込み骨まで食べられるぶりのあらだきです。味付けは、東日本使用のこくのある濃い味と西日本使用のダシの効いた薄味があります。第51回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会において、長崎市長賞を受賞しました。また、第45回長崎県特産品新作展水産加工部門で最優秀賞を受賞しました。



時季じげもん

(製造者：島原漁業協同組合、島原市)

地元に水揚げされた時季限定の新鮮な魚を原料とし、特許出願中の新しい干物製品化技術を応用して商品化しました。魚種はアジ、イワシ、シタビラメ(くつぞこ)、カマスなど多彩です。第51回長崎県水産加工振興祭品評会において、審査委員長特別賞を受賞しました。

低塩一風干し「焼魚」シリーズ

(製造者：(有)田中鮮魚卸、雲仙市)

新しい干物製品化技術を応用し、昨年度商品化された「低塩一風干し」(写真左)の姉妹品として、電子レンジ商材「焼魚」シリーズが仲間に加わりました(写真右)。電子レンジで30秒(500W)温めるだけで、ふっくら熱々の干物が食べられます。

「焼さば」の他に「焼あじ」、「焼かます」があります。



低塩島原温泉干し

(製造者：島原海産物加工組合、島原市)

島原温泉水と新しい干物製品化技術を組み合わせ、他には見られない全くの独自製法により、ソフトでジューシーかつ低塩分な干物を商品化しました。新鮮な長崎県産のアジ、カマス、アマダイ、サバなどを原料とし、素材の旨みを最大限に引き出したユニークな干物です。

長崎『賢産魚』小鯛・連呼鯛

(製造者：(株)寿光、長崎市)

長崎県産のマダイやキダイ(レンコダイ)の中でも食べ易い小ぶりものを、魚介ベースの調味液に漬け込み、レトルト処理した商品です。骨まで柔らかく、一尾丸ごと味わえます。また、調理も電子レンジで温めるだけで、手軽にお召し上がりいただけます。



長崎『賢産魚』カジキ・ウツボスモーク

(製造者：(株)寿光、長崎市)

長崎県産のカジキやウツボの肉を大きくカットし、調味を行った後、くん製して仕上げました。特にウツボは、大量の骨を丁寧に取り除いており、大変手間のかかった一品となっております。どちらも香りと食べ応えに優れ、スライスしておつまみはもちろん、ほぐしてご飯にのせ、ふりかけやお茶漬けとしてもおいしくいただけます。本商品は、水産庁が公募した第6回目のファストフィッシュ商品として選定されました。

これまで加工センター指導のもとで開発・改良された主な商品

区 分	開発製品名	業者名
イカを原料とした ねり製品技術を利用する製品	いかボール	新魚目町漁協
	イカちく、さくらいろちくわ	(有)宮嶋竹輪
	イカスミかまぼこセット	(有)シキシマ
	まるごとイカが?	(有)みゆき蒲鉾本舗
	イカ揚げ蒲鉾	(株)浜口水産
	イカすり身	(株)東峰水産
	五島烏賊水餃子	有川町漁協
	イカでソーセージ	内田蒲鉾店
ねり製品技術を利用する製品	いか丸、松いか君	五島漁協岐宿支所女性加工部浜ちどり会
	飛魚つまれ	五島漁協岐宿支所女性加工部浜ちどり会
	跳ねるのすり身	(有)海産工房梅元
	角しっぽく(燕)、明太すば巻、すまき(キクラゲ入かまぼこ)	長崎蒲鉾(有)
	ばぁばのべっちゃんかまぼこ	新松浦漁協女性部
	冷凍シイラ、トビウオの冷凍すり身	長崎蒲鉾水産加工業(協)
	ちくわの孫	(有)宮嶋竹輪
	じゃこカツ	長崎蒲鉾(有)
塩干品技術を利用する製品	クロアナゴの揚げ蒲鉾	新魚目町漁協
	とびうお開き(改良)	新魚目町漁協
	普賢岳灰干し(改良)	島原市漁協
	塩干品包装の改良(改良)	(株)富士水産
	若ごんあじの開き(改良)	(有)柏木水産
	一夜干し(いささ、連呼鯛)	(株)宇久食品
	からすみ(改良)	魚住商店
新たな干物製造技術を利用する製品	味付焼あご	海産物のわたなべ
	低塩一風干し	(有)田中鮮魚卸
	低塩島原温泉干し(アジ、アマダイ、カマス)	島原海産物加工組合
	時季じげもん(アジ、イワシ、カマス等)	島原漁協
	低塩一風干し「焼魚」シリーズ	(有)田中鮮魚卸
発酵技術を利用する製品	イカの魚醤油もろみ漬け(一味、黒作り)	ミサキフーズ(有)
	牡蠣豊穰(カキ醤油)	(株)マルヤマ醤油
	平戸魚醤油(つゆ、ぼん酢)	長田食品
	平戸魚醤油漬け、あご旨味噌	
	エタリ塩辛ペースト	(株)ヤマジョウ
	お魚元気せんべい	三喜屋
	あご味噌ラーメン	あご屋
	魚味噌煮	(有)田中鮮魚卸
くん製技術を利用する製品	キビナゴのくん製	南松海産物
	小長井牡蠣 牡蠣フン	小長井町漁協
	燻製セット 燻産場浪漫	(株)さかもと
	マダイの生ハム仕立て	(株)イメックス
	近海・スモーク	(株)将大
	『賢産魚』(カジキスモーク、ウツボスモーク)	(株)寿光
海藻のペースト化技術を利用する製品	海藻そうめん(ひじき、わかめ)	長崎・漁師生産組合
	ひよつる	二嶋富寛
	ワカメン	
	わかめつるり	長崎市かきどまり婦人部
	こんぶところてん(改良)	島原市漁協
レトルトを利用する製品	うまか煮(いわし、さば、さんま)	長崎蒲鉾水産加工業(協)
	うまか亭(飛魚、鰺、鰯)	有川町漁協
	『賢産魚』(レンコ鯛、小鯛)	(株)寿光
レンジで加熱する製品	焼きひもの楽ちゃん	山道水産
	焼魚物語(レンジを用いた焼き魚)	(有)田中鮮魚卸
その他の製品	牧島流鰻茶漬	(有)徳信
	海藻ゼリー	(株)ウエハラ
	ブルーキャビア	(株)イメックス
	長崎角煮いかめし、戸石のいか寿し	ミサキフーズ(有)
	大村湾育ちのうず潮力キオイル漬	西彼町漁協
	西京漬(目鯛)	(有)柏木水産
	間蒸しめしのもと	魚荘
	煮ごり	ミサキフーズ(有)
	骨食鰯	フレイムワークスナガサキ(株)

※赤字はH25年度開発商品

平成 25 年度の年間行事（抜粋）

加工センターでは、県内外の展示会や商談会に出向き、県産品のPRをし、情報収集を行っています。また、研修会や現地指導も随時行っておりますので、ご相談ください。

開催期間	内 容	場所
5 月 15 ～ 17 日	第 23 回西日本食品産業創造展 (主催：日刊工業新聞社)	福岡県
6 月 11 ～ 14 日	FOOMA JAPAN 2013 国際食品工業展 (主催：一般社団法人日本食品機械工業会)	東京都
7 月 27 日	ながさき水産見本市 in 名古屋 (主催：長崎県水産物販売戦略会議、長崎県)	愛知県
8 月 21 ～ 23 日	第 15 回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー (主催：一般社団法人大日本水産会)	東京都
10 月 13 日	第 11 回ながさき水産科学フェア (主催：総合水産試験場ほか) < 水産加工開発指導センター：蒸し蒲鉾づくり体験 >	試験場
10 月 23 ～ 25 日	アグリビジネス創出フェア 2013 (主催：農林水産省)	東京都
11 月 22 日	ながさき水産品見本市 in 沖縄 (主催：長崎県水産物販売戦略会議、長崎県)	沖縄県
11 月 23 ～ 24 日	ながさき実り・恵みの感謝祭 2013 (主催：ながさき実り・恵みの感謝祭実行委員会) < 総合水産試験場：三減すり身の紹介および試食 >	長崎市
12 月 11 日	第 51 回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会・審査会 (主催：長崎県、長崎県水産加工振興実行委員会)	長崎市
12 月 13 ～ 15 日	第 51 回長崎県水産加工振興祭 (主催：長崎県、長崎県水産加工振興実行委員会)	長崎市
1 月 22 日	第 45 回長崎県特産品新作展 (主催：長崎県)	長崎市
1 月 30 日	ながさき地産地消マッチングフェア (主催：長崎県農林部農山村対策室、水産部水産加工・流通室)	長崎市
1 月 30 日	水産加工研修会 (俵物管理者研修会) (主催：総合水産試験場、一般社団法人長崎県水産加工振興協会)	長崎市
1 月 31 日	ながさきの水産見本市 2014 (主催：長崎県水産物販売戦略会議、長崎県)	長崎市
2 月 4 日	長崎・食の商談会 2014 (主催：長崎県)	東京都
2 月 12 ～ 14 日	第 48 回スーパーマーケット・トレードショー 2014	東京都
2 月 20 ～ 21 日	第 11 回シーフードショー大阪 (主催：一般社団法人大日本水産会)	大阪府
2 月 28 日	第 23 回平成「長崎俵物」認定委員会 (主催：一般社団法人長崎県水産加工振興協会)	長崎市
3 月 4 ～ 7 日	FOODEX JAPAN 2014 (主催：一般社団法人 日本能率協会ほか)	千葉県

無糖無リン冷凍すり身技術を活用した製品化の取り組み

加工センターでは、無糖無リンの冷凍すり身、さらに、この冷凍すり身を使った食塩も添加しない新たなねり製品化技術を開発しました（県特許）。食塩、糖類、リン酸塩を添加しない、これまでに無いねり製品を製造することが可能です。現在、長崎県栄養士会、長崎大学、長崎県立大学、関係団体、ねり製品業者、ながさき地域政策研究所、県関連部署などと連携しながら、この技術を応用した製品化に関する協議を行っています。

○試食およびPR

食塩も糖類も無添加のねり製品は、あまりにも味気ないものとなりますので、食塩、糖類およびリン酸塩を3～5割減らし、「三減すり身（商標登録出願中）」という名称で、以下のイベントにおいて、試作品3種（揚げ蒲鉾、竹輪、つみれ汁）の試食およびPRを行いました。

- ・「ながさき実り・恵みの感謝祭2013」（水辺の森公園、平成25年11月）
- ・「第51回長崎県水産加工振興祭」即売会会場（おくんち広場、平成25年12月）
- ・「ものづくりテクノフェア2013」（シーハット大村、平成25年12月）



実り・恵みの感謝祭



水産加工振興祭



ものづくりテクノフェア



試作品

○今後の予定

平成26年3月に長崎市で開催される第33回食事療法学会で、全国の栄養士を対象にしたPRを予定しています。今後、具体的な製品化に向けた取り組みを支援していきます。また、本技術に興味のある方は、加工センターにお問い合わせ下さい。

レトルト食品とは

皆さんはレトルト食品がどういったものかご存知でしょうか？

食品を密封容器に詰め、高温・高圧下で殺菌（中心温度120℃、4分以上）を行なうと、常温で腐敗を引き起こすような菌はほぼ死滅してしまいます。これにより、常温流通・長期保存が可能となった食品を一般に「レトルト食品」と呼びます。

近年、手軽に調理できる商品の需要が高まっている水産加工業界では、高温・高圧処理により骨まで食べられるような製品を作ることが可能なレトルト加工にも、注目が集まっています。

当センターもレトルト加工を行なえる試験機を備えており、県内業者の皆様のご要望に応じて、製品の試作や改良のためにご利用いただいております。今後とも、レトルト製品の試作に関するご要望がありましたら、ぜひご相談下さい。



当センターのレトルト試験機



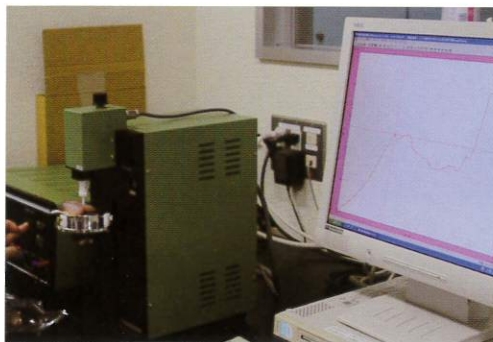
当センター指導のもと開発されたレトルト製品

（一社）長崎県水産加工振興協会検査室の紹介

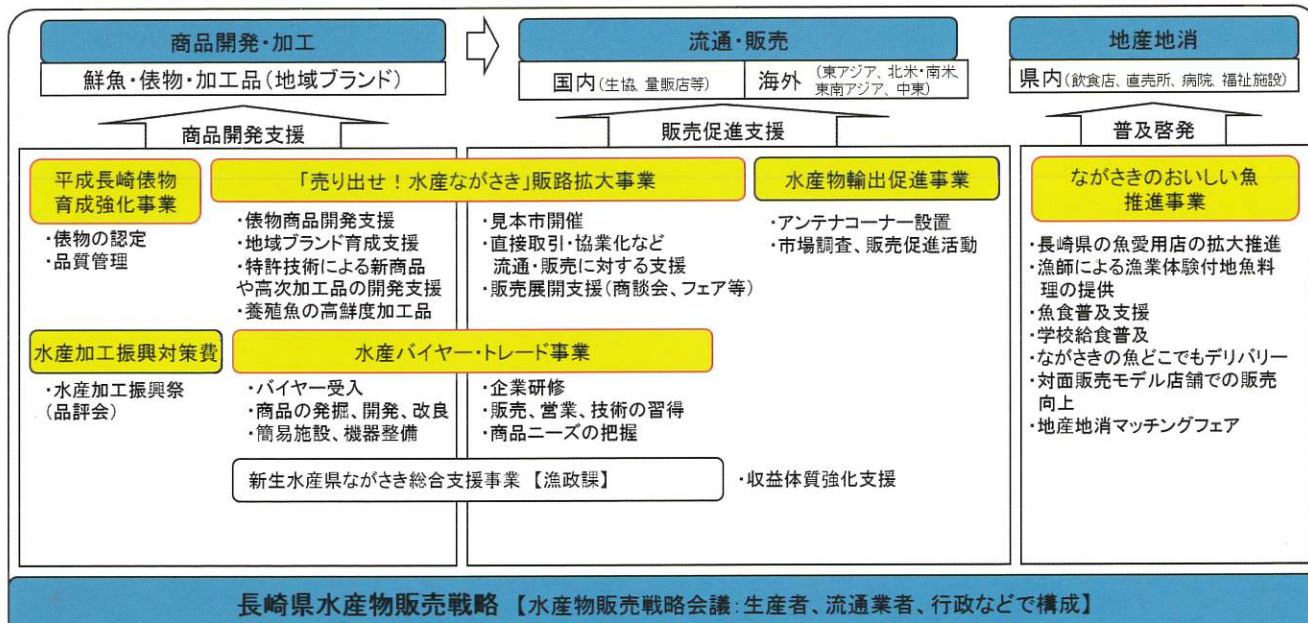
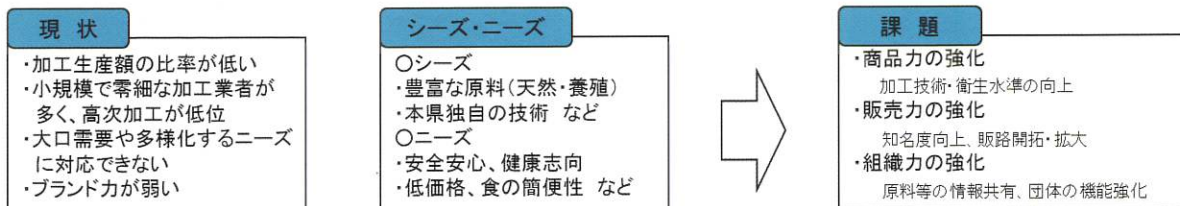
当協会は平成22年9月より、水産加工業者の品質向上支援のため、検査室を設立し、会員だけでなく県内外の多くの業者さまにご利用いただいています。現在、当検査室は長崎大学水産学部食品栄養学研究室（橘勝康教授）と共同研究を締結し、微生物検査・栄養分析・日持ち試験などの検査を行っています。

これはどうしたらいい？正しい手洗い方法は？など、どんな小さな疑問でも構いませんので、何かございましたらお気軽にお越しください。お電話でも結構です。お待ちしております。

（TEL：095-850-3861）



長崎県の水産物加工・流通対策の概要



漁家所得の向上・収益性の向上・生産額の増大

問い合わせ先:水産部水産加工・流通室
ダイヤルイン:095-895-2871

長崎県総合水産試験場
アクセス案内図



長崎県総合水産試験場 水産加工開発指導センター

住所 〒851-2213
長崎県長崎市多良良町 1551-4
TEL 095-850-6314
FAX 095-850-6365
水試 HP アドレス
<http://www.marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp/>
e-mail アドレス
info@marinelabo.nagasaki.nagasaki.jp