利用加工部

取り組んでいること

いわてブランドの確立を支援する水産加工技術の開発

令和５年度の主な取組

1　マイワシの原料特性把握による加工品開発の支援
2　本県水産物(ホヤ、サワラ)の高鮮度流通の支援
3　海藻加工品の品質向上に関する研究の推進

1　近年、水揚げが増えているマイワシの原料特性を分析するとともに、水産加工業者のマイワシの落し身を利用した加工品開発を支援しています。

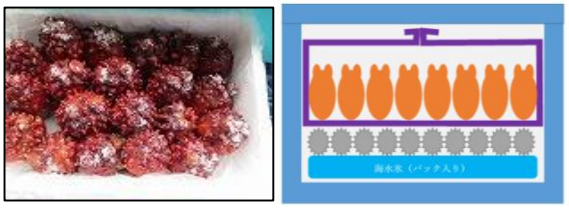
マイワシ一次処理

マイワシの落し身

ﾏｲﾜｼﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ試作品

水産加工業者との意見交換

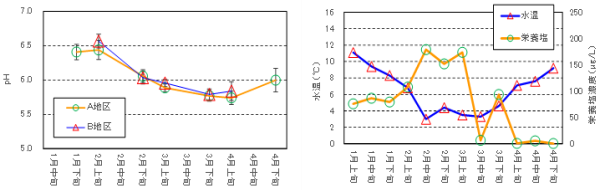
2　養殖ホヤの国内需要促進のため「活ホヤ長距離輸送マニュアル」を当所HPで公開し、県産ホヤの販路拡大を支援しています。
　また、岩手県でも水揚げが増えているサワラの鮮度を示すK値を指標とした「サワラ高鮮度流通マニュアル」も公開し、県産サワラを鮮度よく流通する取組を支援しています。


ホヤ高鮮度流通の梱包

サワラの梱包

長距離輸送後の刺身

3　養殖ワカメの収穫期に海流の影響で海水温が５℃以下に低下した状態が１ヶ月間程度継続すると、ワカメの生理活性が低下して葉の酸性化が進行し、塩蔵品の色調が低下することがあります。
　このため、毎年、葉のpHを測定し、県産湯通し塩蔵ワカメの品質安定化や高品質化に向けた生産者・漁協等の取組を支援しています。



令和４年春（冷水接岸年）の養殖ワカメの原藻pHの変動および海水温・栄養塩濃度の変動

冷水接岸の影響による令和４年産塩蔵ワカメの変色の発生