

利用加工部

取り組んでいること

漁獲が増加している資源や低・未利用資源の有効利用に関する研究
県産水産物の流通・加工技術や品質の維持・安定化に関する研究

令和6年度の主な取組

- 1 暖流系魚種のタチウオについて、原料特性及び加工試作による品質特性を調査。
- 2 未利用魚であるテナガダラ等の原料特性の把握及び加工品開発。
- 3 養殖ワカメの品質および塩蔵海藻の品質・保存性に関する研究。

1 近年、三陸では馴染みのないタチウオの漁獲が増えています。そこで、魚の商品価値を左右する「脂のり」等を分析し、水産加工業者に情報提供して、商品開発を支援します。



タチウオ

2 テナガダラは秋頃、トロール網で他の魚に混じって大量に獲れますが、利用されていません。そこで、加工品を試作し、その特徴を業界に情報提供して、産業利用を促進します。



テナガダラ

3 養殖ワカメの収穫期に5℃以下の冷水の接岸や栄養塩濃度の低下等が発生すると、塩蔵品の色調が低下するため、葉のpHを測定しています。



冷水による塩蔵ワカメの変色の発生
(左:色調良好品、右:変色発生品)

4 塩蔵ワカメ・コンブの製造・保管中に薄茶色の好塩性のカビ(ワレミア)が発生する場合があることを確認。増殖防止技術の導入を支援しています。



塩蔵ワカメ・コンブに増殖する薄茶色のカビ(*Wallemia ichthyophaga*)