

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・加工技術や品質特性に関する研究

令和7年度の主な取組

- 1 暖水系魚種のタチウオやタイ類について、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 養殖ワカメの品質に関する研究
- 4 養殖ヨーロッパヒラガキの品質に関する研究

1 近年、三陸では馴染みのないタチウオやタイ類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(上) マダイ(下)

2 テナガダラは、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が発生すると、酸性化により塩蔵ワカメの葉の色調が悪化するため、pH(酸性度)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 新規養殖対象種として注目されているヨーロッパヒラガキの季節毎の品質特性を把握し、ブランド化等の支援を推進します。



養殖ヨーロッパヒラガキ