令和８年２月24日発行

岩手県水産技術センター
ニュース No.113

Iwate Fisheries Technology Center NEWS No.113

【海藻の高速攪拌塩漬装置(しおまる)の操作マニュアル等の改訂版及び湯通し塩蔵海藻のワレミア増殖防止対策マニュアル等の公開について】

令和８年２月18日より当センターのHPで以下のマニュアル等の公開を開始しました。

１　海藻の高速攪拌塩漬装置(しおまる)の操作マニュアルと推奨使用条件【改訂版】

○　海藻の高速攪拌塩漬装置(しおまる)の操作マニュアル【改訂版】

○　海藻の高速攪拌塩漬装置(しおまる)の推奨使用条件【令和8年2月改定】

岩手特産の湯通し塩蔵ワカメ･コンブの塩漬工程の効率化と省力化に貢献した「しおまる」の塩漬条件や留意点等を記載したマニュアルやその簡易版である推奨使用条件について、より理解しやすいように内容を全面改訂しました。

２　湯通し塩蔵ワカメ･コンブの製造･出荷段階におけるワレミア増殖防止マニュアル及びチラシ

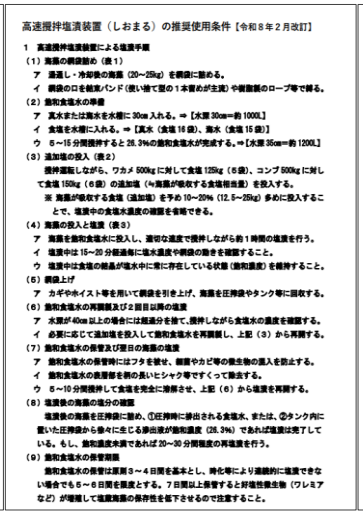
○　湯通し塩蔵ワカメ･コンブの製造･出荷段階におけるワレミア(Wallemia ichthyophaga)増殖防止マニュアル

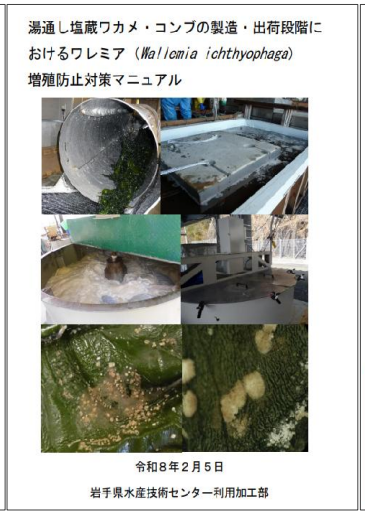
○　注意喚起チラシ「ワレミア(カビ)の発生に注意！」

塩蔵海藻の製造･出荷･流通･販売･保管中に増殖する好塩性カビ（ワレミア）の製造･出荷段階における増殖防止対策マニュアル及びチラシを新たに作成しました。

詳しくは当センターのホームページをご覧ください。

https://www2.suigi.pref.iwate.jp/others/processing_distribution_manual





岩手県水産技術センター
〒026-0001　岩手県釜石市大字平田3-75-3　0193-26-7916（利用加工部）