

【平成18年度網走支庁管内水産関係団体巡回訪問を行いました。】

去る8月23日から9月5日にかけて管内の漁業協同組合等の水産関係諸団体事務所に高丸場長他 が訪れ、当網走水産試験場に対する要望・意見等をお聞きしました。

訪問先の関係者におかれては、ご多忙の中長時間にわたり対応していただき、あらためてお礼申し上 げます。寄せられた意見・要望等については、場内において検討し、出来る限りご希望に添うよう努力致

特にホタテガイ増殖に関連した水域の研究者の研究報告および現場(漁協)担当者との情報交換を行 う連絡会議(仮称)の開催につきましては、開催の方向で開催時期の希望などを集約中です。来年の1~ 2月に開催する予定にしておりますので、ご期待ください。

最後に当場に対するご意見・ご要望に限らず水産試験研究に関することについて、お気軽にご相談く ださい。

問い合せ用メールアドレス: abstoi@fishexp.pref.hokkaido.jp

【乾ほたて貝柱水分測定装置(試作機)について】

網走水産試験場では、道立工業試験場、北海道大学、民間企業と共同で北海道における水産物漁獲 量の約3割を占めるホタテガイの代表的な加工品である「乾ほたて貝柱」の品質評価と品質保持技術 の向上を目指すため、「道産ホタテガイの高付加価値化のための品質評価システム及び品質保持技術 の開発」をテーマに研究開発に取り組んでいます。

このたびは、研究内容の一つである「貝柱成分の非破壊分析技術の開発」の一環として工業試験場が開発した「乾ほたて貝柱水分測定装置」の試作機について、ご紹介します。

ご承知のとおり乾ほたて貝柱は、高級中華料理の材料として知られており、煮熟後、乾燥を何度か繰 り返して製造されます。良い製品に仕上げるには、乾燥とあんじょうのタイミングが重要であり、貝柱の水 分量を目安に乾燥を適宜行うことが必要です。また、製品の水分規格も 16 %以下と決められており、水分管理は非常に重要といえます。このため、乾ほたて貝柱の水分量を測定する必要がありますが出来るだけ簡便に、製品(貝柱)を破壊することなく、価格の安価な測定機器の開発を関係方面から望まれて おりました。このたび、当水産試験場の技術協力の結果、試作機が完成し、紋別市内の水産加工場に おいて現地試験を実施しました。測定は、写真のとおり乾貝柱を装置の内にセットするだけの簡単な操作で近赤外線を利用するため、貝柱を破壊することなく測定できます。試作コストは6~7万円程度で

す。 今後、多数の試料を測定し、検量線の補正を行い、分析精度を高めて行き来年には、完成する予定

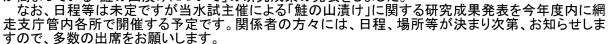




現地試験状況

【鮭の山漬けについての研究成果発表について】

過日、10月4日、紋別市役所会議室において、道立食品加工研究セ■ ンター、当網走水産試験場他共催による「移動食品加工研究センターin 紋別」が開催されました。これは、食品に関する試験研究の成果の普及 を図るとともに関係者の方々に対して、技術指導や助言を現地において、 行うことを目的に開催したものです。毎年、全道各地で開催されているも のですが網走支庁管内では初めての試みで、今回は、紋別市役所の口 ビーや会議室にセンターや当水試加工利用部が実施している研究成果 について、パネル等で紹介した他、担当者より研究成果が発表されまし た。当水試からは、加工利用部蛯谷利用技術科長から、最近とみに需要 が高まっている「鮭の山漬けについて」の研究成果の発表をしました。









【閑話休題(網走水試を訪れる珍客たち)】

ご承知のとおり、当水試は網走市のはずれに位置しており、周辺は各種の木々が生い茂り市内とい っても自然が豊かな場所です。普段でも各種の野鳥が見受けられますし、初冬には、付近に所在する 濤沸(とうふつ)湖に飛来する「白鳥」が上空を飛んでいるのが確認されます

また、「エゾリス」や「エゾシマリス」が訪れるようになり、最近ではそばに近寄っても逃げることがなくな りました。御来庁の際、運が良ければそのかわいい姿を見ることができるかもしれません。





エゾリス(キタリス)

エゾシマリス

<<マリンネット北海道ホームページ http://www.fishexp.pref.hokkaido.jp >>

網走水產試験場 網走市鱒浦1丁目1番1号 TEL:0152-43-4591

FAX:0152-43-4593

TEL:0152-43-4592 調査研究部直通

TEL:0152-43-2796 TEL:0158-23-3266

加工利用部 紋別市港町7丁目8番5号

FAX: 0158-23-3352