

## 水産加工シリーズ

# 最近の水産加工技術に関する普及・指導について

キーワード：一般指導、移動水産加工相談室、巡回技術指導、依頼分析

### はじめに

農林水産省札幌統計情報事務所の発表によると、2004年の北海道の漁業生産は148万トンにとどまり、1967年以降で最も低い生産量を記録しました。最近の漁獲量の減少は、道内の水産加工業の経営にも少なからず影響を与えているものと思われます。

水産物は一般に鮮度低下が速く、筋肉などに含まれる脂質の酸化も速いという特性があります。水産加工業は、水産物の貯蔵性を高め、一時期に大量に水揚げされる水産物の供給を安定化させる役割を果たすほか、安全性や食べ易さ等の消費者ニーズに応えた形態に加工することで需要を拡大し、漁業者の所得安定にも貢献しています。さらに、各地域での就労場の確保のほかに、各種催事への出品を通じて、地域の活性化にも重要な役割を担っています。

北海道企画振興部「工業統計調査結果」によると、本道の水産加工品の製造出荷額は6,226億円あり、食料品製造出荷額の35%を占めています。しかし、従業員数10人未満の事業所が約40%もあり、一企業で製品開発から品質管理までを行うには困難な状況にあります。

水産試験場では道内水産加工業の振興を技術的な側面から支援するため、水産加工に関する一般指導（加工相談）や巡回指導、依頼分析などを行っております。今回は中央、釧路、網走水試の加工部門での最近の実施状況について紹介します。

### 一般指導（加工相談）

一般指導では、水産加工業者、漁業者、流通業者、報道関係機関や消費者等からの電話や来場による問い合わせや相談に対して、資料や情報の提供などによる指導を行っています。

過去3年間（平成14～16年度）の相談件数は全体で702件あり、それぞれ加工部門のある水産試験場の所在支庁及び担当支庁管内からの相談が半分以上を占めていますが、網走水試では所在支庁内からの相談が70%と高く、中央水試では25%が道外からの相談でした（図1）。

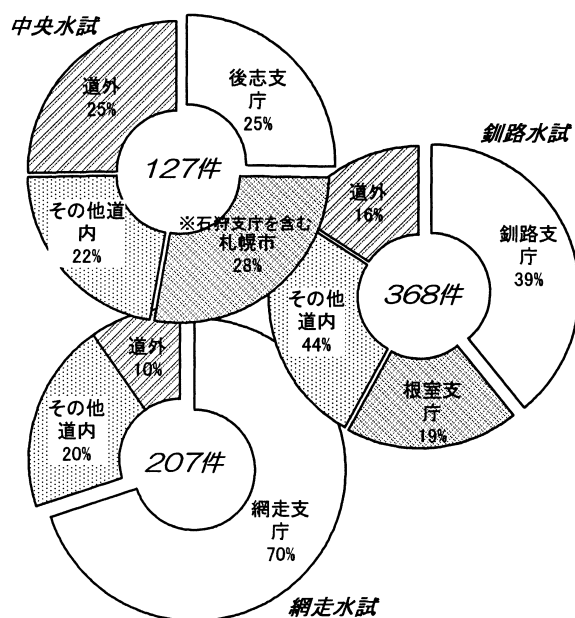


図1 一般指導（加工相談）件数

相談内容は多岐にわたっていますが、各水産試験場の担当地域の特色がみられます（図2）。

中央水試では大消費地の札幌市や道外からの相

談が多いことから、様々な魚種、加工品についての相談がありました。釧路水試ではサケを筆頭にサンマ、コンブ、貝類ではホッキガイ、ツブ類、アサリ等について、コンブ以外の海藻類ではスジメ、アイヌワカメ、クロハギンナンソウ等についての問い合わせが多く、網走水試では50%近くがホタテに関する相談となっており、各担当地域で水揚げが多い魚種や地域的な特色のある水産物に関しての加工相談が多くありました。また、最近の傾向としては加工技術以外に機能性成分（コンドロイチン硫酸、コラーゲン等）についての問い合わせや相談件数が増えています。

### 移動水産加工相談室と巡回技術指導

移動水産加工相談室は水産加工の技術水準の向上や地域産業の活性化を図るため各地域において講習会や懇談会の形式で開催しています。

過去3年間で加工関係者や漁協婦人部などを対象に、水産加工品の製造実技や衛生管理に関する講習会、水試での試験研究の成果報告会などを51回開催し、約1,600名の参加がありました。

また、巡回技術指導は企業の要望に応じて、個別に企業を巡回し、当面する技術的課題に関する指導や助言を行うもので、過去3年間に延べ83社を訪問し、指導などを行いました。

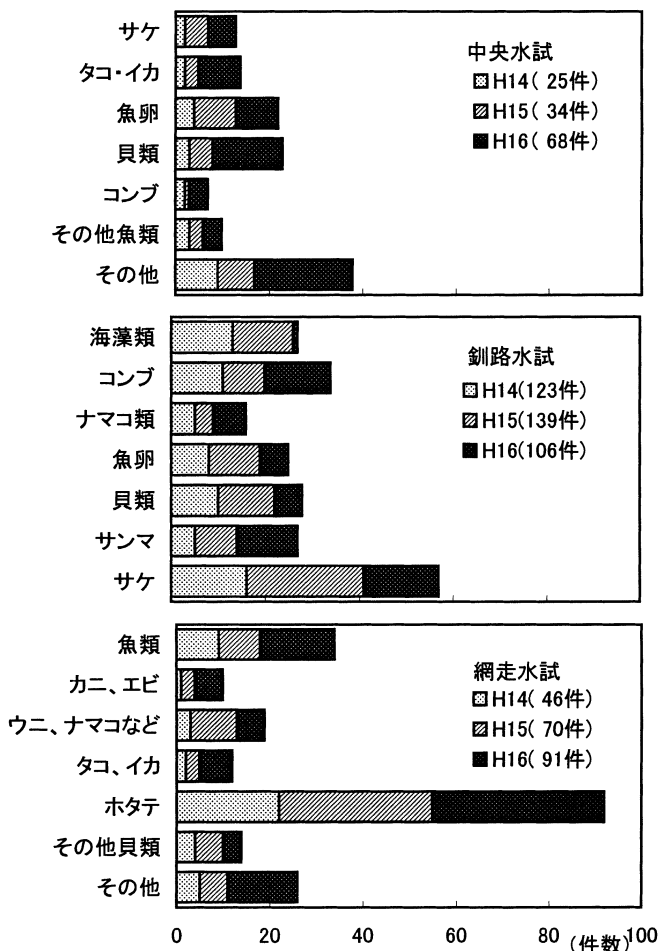


図2 年度別・魚種別の加工相談件数

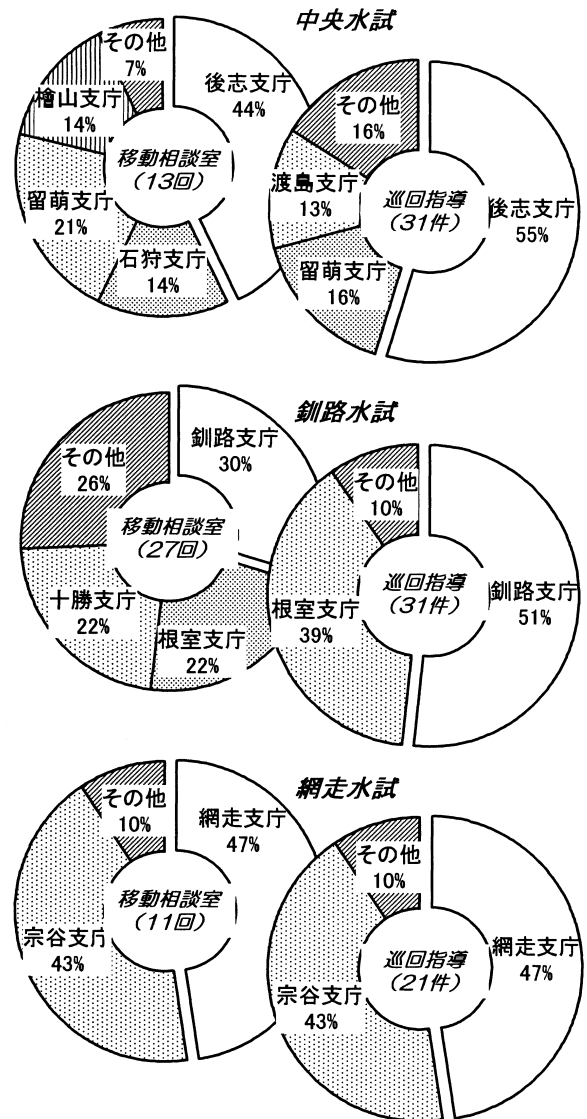


図3 移動加工相談室及び巡回指導件数

### 依頼分析

水産試験場では漁業者や水産加工業者からの依頼により、有料で水産物に関する分析や試験などを行い、成績書（結果）を交付しています。

過去3年間に全体で約450件の分析や試験、鑑定を実施しました。釧路水試での依頼項目は水分、脂質、たんぱく質等の一般成分のほか、水産物や加工製品の味に関係する塩分や遊離アミノ酸、消費者の関心が高い健康性に関わる機能性成分や生鮮水産物の鮮度の指標であるK値など、幅広いものでした。そして、網走水試では貝柱の一般成分やグリコーゲンなどホタテガイに関する分析依頼が70%を占め、また、大消費地に近い中央水試では、消費者の安全、安心への関心の高まりからか、一般細菌や大腸菌の検査、食品に混入した異物の鑑定などが75%を占め、加工相談と同様、各水産試験場の担当地域による特徴がみられました。

### おわりに

このように、水産試験場では試験研究による新たな技術開発だけでなく、加工相談や技術指導など水産加工業に対する幅広い技術支援を行っています。これからも専門性に基づいた公共サービスを引き続き提供することで、北海道の水産加工業の振興に貢献していきたいと思っておりますので、どうぞお気軽にご相談下さい。

(辻 浩司・野俣 洋 釧路水試加工部)

報文番号B2265)

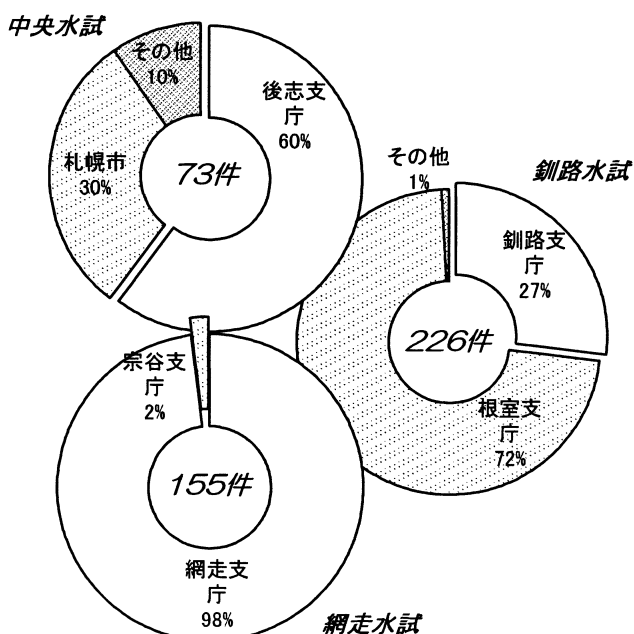


図4 依頼分析件数