

1. 2. 2 加工利用部

課 題	月 日	担 当 者	場 所	主 対 象	人 数
水産物の洗浄用水について	4. 10	成田正直	紋別市	加工業者	1名
ナマコのコラーゲン含量について	4. 20	成田正直	紋別市	報道機関	1名
すり身への添加物	4. 21	成田正直	紋別市	加工業者	1名
ズワイガニの黒変	4. 27	成田正直	紋別市	道機関	1名
魚種の表示について	4. 27	武田忠明	紋別市	漁協	1名
ソフト貝柱の白斑	5. 1	飯田訓之	紋別市	加工業者	1名
ソフト貝柱の白斑と赤変	5. 8	飯田訓之	紋別市	加工業者	1名
乾ほたて貝柱の異物	5. 14	成田正直	紋別市	漁協	1名
ホタテ貝赤玉の赤色成分	5. 22	成田正直	紋別市	町職員	1名
シジミの成分について	5. 29	秋野雅樹	紋別市	加工業者	1名
活貝柱の製造法について	6. 9	武田忠明	網走市	加工業者	1名
カニの黒変について	6. 9	武田忠明	網走市	加工業者	1名
活貝柱の製造指導	6. 16	武田忠明	紋別市	加工業者	1名
乾しほたて貝柱中のグリコーゲン	6. 17	成田正直	紋別市	加工業者	1名
ホッケの寄生虫について	6. 19	飯田訓之	紋別市	飲食店	1名
ホタテガイの病気玉について	6. 28	飯田訓之	紋別市	漁協	1名
乾しほたて貝柱の白色物質	7. 3	成田正直	紋別市	漁協	1名
ニッポンヒトデのカドミウム含量	7. 6	成田正直	紋別市	加工業者	1名
イタヤガイ貝柱缶詰の褐変	7. 14	武田忠明	紋別市	加工業者	1名
ホタテフレークへのエキス使用	7. 17	飯田訓之	紋別市	加工業者	1名
雪氷乾燥したホッケ一夜干し	8. 12	成田正直	紋別市	加工業者	1名
北海道におけるすり身の生産動向	8. 21	飯田訓之	紋別市	大学院生	1名
活貝柱の製造指導	9. 30	武田忠明	紋別市	漁協	5名
乾燥ナマコの製造法	10. 7	成田正直	紋別市	加工業者	1名
ホタテガイ砂かみ貝からのフレーク	10. 8	飯田訓之	紋別市	加工業者	1名
タラ、ホッケの魚醤油製造法	10. 8	成田正直	紋別市	町職員	1名
ホタテガイ外套膜の成分について	10. 9	武田忠明	紋別市	加工業者	1名
ボイル冷凍ホタテのドリップ	10. 13	成田正直	紋別市	加工業者	1名
ホッケの時期別脂質含量について	10. 17	飯田訓之	紋別市	加工業者	1名
ホタテガイの飯寿しの製造法	10. 22	成田正直	紋別市	加工業者	1名
サケ頭部や眼球の有効成分について	10. 26	成田正直	紋別市	個人	1名
干シアワビの製造法	10. 26	成田正直	紋別市	加工業者	1名
活貝柱の製造指導	10. 26	武田忠明	紋別市	漁協	5名
魚醤油の製造指導	11. 9	成田正直	礼文町	町職員	4名
ホタテガイ赤玉について	11. 11	成田正直	紋別市	加工業者	1名

課 題	月 日	担 当 者	場 所	主 対 象	人 数
ホタテ貝柱フレークの赤変について	11. 20	飯田訓之	紋別市	加工業者	1名
ホタテガイの部位別歩留について	12. 7	成田正直	紋別市	個人	1名
乾しナマコの製造法	12. 10	成田正直	紋別市	加工業者	1名
乾しナマコの成分について	12. 11	成田正直	紋別市	加工業者	1名
山漬けの旨み成分	12. 17	成田正直	紋別市	報道関係者	1名
カラフトマスの成分	12. 18	成田正直	紋別市	加工業者	1名
利尻コンブの白色結晶	1. 15	飯田訓之	紋別市	水産団体	1名
魚醤油製造法について	1. 18	成田正直	紋別市	加工業者	1名
砂かみ乾貝柱の有効利用	1. 21	飯田訓之	紋別市	水産団体	1名
ホタテガイ外套膜の洗浄方法	2. 17	宮崎亜希子	紋別市	加工業者	1名
超高压装置を使った加工品について	3. 5	成田正直	紋別市	個人	1名
乾しナマコの品質について	3. 19	成田正直	紋別市	加工業者	1名
かまぼこの製造指導	3. 23	飯田訓之	紋別市	加工業者	2名
道産ホタテガイの焼き縮みについて	3. 29	成田正直	紋別市	加工業者	1名