

水産加工 だより

2003
NO.9

目次

- ◎なまこ加工品製法について特許を取得 ————— 2
- ◎平成15年度の事業概要について ————— 3
- ◎平成14年度水産利用加工関係試験研究推進会議等開催される ——— 3
- ◎県下加工団体紹介（第8回：対馬地域漁村加工促進協議会）——— 4～8
- ◎研究報告：マアジの鮮度保持試験について ————— 9～10
- ◎業界等情報
- 第40回長崎県水産加工振興祭開催される ————— 11～12



「長崎俵物」大江戸選抜会議で
特選「長崎俵物」に選ばれた一汐うに
(厳原町漁協:対馬地域漁村加工促進協議会構成員)



平成15年度の事業計画の概要

水産加工開発指導センターの平成15年度の事業計画概要はつぎのとおりです。

平成14年度で終了する事業の後継事業として新規事業1つを実施します。

1 低・未利用水産資源利用技術開発事業 (H14~18)

漁家の経営が逼迫し、加工原料事情が不安定な中、磯焼けの原因の一つとされている魚種（アイゴ・イスズミなど）や低・未利用魚種（ハガツオ・ゴマサバ・コシナガ・ヨロイイタチウオなど）について、栄養成分や加工原料特性、至適加工法の検討などを行い、加工による資源の有効活用を図ります。

2 水産物流通加工技術高度化支援事業 (H14~18)

技術相談や施設の開放を行うことで業界の技術の高度化と地域産品の品質向上、自主管理体制の確立や鮮度保持など流通技術の支援、また、担当者会議などの開催により本県水産業の振興を図ります。

3 新素材応用製品開発事業 (H12~16)

酵素製剤や天然物由来の添加物を利用して、多様化する消費者のニーズにあわせた加工品や素材を開発します。魚醤油やかまぼこの保存法などの研究に取り組みます。

4 高品質水産加工品技術開発事業 (15~19) 国庫補助事業 (ながさき水産加工ブランド強化対策事業)

長崎県の水産加工ブランド強化対策の一環として、俵物など県内地域産品の品質向上のための技術開発と実用化をめざします。H15年度は養殖コンブなど海藻類、定置網で時期的に多獲されるカツオ類（ソウダカツオなど）の有効利用技術の開発を計画しています。

平成14年度水産利用加工関係 試験研究推進会議など開催される

11月27~29日、独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所において研究推進会議が開催されました。

27日の都道府県部会につづき、28~29日は品質安全技術研究会および資源利用研究会の2つの研究会が開催され、全国から49の課題について発表がありました。本県からは、「**アイゴのゲル形成能の季節変動**」、「**トビウオすり身の加熱ゲル形成能**」についてそれぞれ大迫研究員、桑原研究員が発表しました。

また、今年から、中央水研を世話役とした勉強会が開催される事になり、本県からも、下記テーマに担当者が出席しました。

本年の勉強会テーマ

- ① イカ新需要開拓のための技術開発（出席者：桑原研究員）
- ② 水産加工廃棄物の創資源化技術開発（出席者：大迫研究員）
- ③ 腸炎ピブリオなどの魚介類の安全性確保技術開発（出席者：野中所長）
- ④ 美味しい養殖魚作りと超鮮度保持技術の開発（出席者：黒川次長）

対馬地域漁村加工促進協議会

対馬地域漁村加工促進協議会は平成5年、県の漁村加工推進圏形成事業（H5～11）の発足と共に組織された。構成員は、発足当時は13漁協、2加工団体が参加していた。現在は、5漁協（厳原町漁協、峰町東部漁協、上対馬町漁協、豊玉町漁協、美津島町漁協）と2加工団体（(株)対馬物産開発、(財)豊玉町振興公社）が構成員である。発足の目的は、構成員間の加工事業における協力体制を築き、地域一体となった加工事業の展開により、加工事業の安定を図ることを目的としている。協議会の活動状況について事務局の内山さん（厳原町漁協課長補佐）に伺った。



事務局 内山和則氏

対馬地区は離島で、流通に関するハンデイが大きいいため、構成員間での販路開拓に関する情報交換活動や、時には漁協傘下の加工業者も取り込んで商品などの相互補充を積極的に行っている。協議会の活動は、県事業の漁村地域加工促進対策事業の活用によるところが大きい。商品の認知度向上や販路開拓のため、県の水産加工振興祭、求評見本市や旬の食材キャンペーン等イベントなどに参加している。協議会構成員の売り上げの合計は平成13年約4.3億円で増加傾向にある（図1）。主体となっている構成員の活動状況は、厳原町漁協では、ウニ加工品、ヒジキ加工品が主力商品である。一汐うには長崎俵物の中の特選俵物にも選ばれ、高品質を維持するため、オゾン滅菌海水発生装置の設置や化粧箱の改善にも取り組んでいる。売り上げが最も大きい(株)対馬物産開発ではヒジキ商品、海藻佃煮、干物を主力に、特産のヒオウギガイ

やアコヤガイの貝柱商品、イカの塩辛製品の開発を行っている。最主力商品のヒジキ加工の施設整備も行った。(財)豊玉町振興公社では、干物類（アジ、カマス）、イカー一夜干し、シュウマイ関係商品が主力である。特に協議会の事業でイカシュウマイ、イカクリームコロッケ、イカソーセージなどの商品開発に取り組み特徴ある製品を生み出している。加工事業推進上での問題点として、内山氏は言う。離島のため、対馬からの流通に時間がかかる。そのため、福岡など消費地近郊にストックポイントが必要であり、当然それらは流通コストに跳ね返ってくる。流通情報の不足と単協では専任の営業担当を置けない辛さもある。当協議会は漁協以外の2団体を構成員に持つことも大きな特徴であるので、今後とも、協議会の目的、意義を生かして、営業力の大きい団体構成員、良質な製品を供給出来る構成員など相互の協力体制を強化しながら対馬地域の加工振興に寄与したいと。事務局をはじめ構成団体関係者の皆さんの今後共の活躍を期待したい。

（取材・文責：野中）

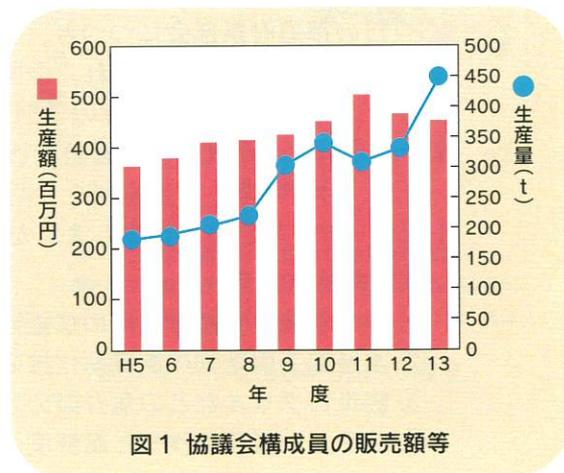


図1 協議会構成員の販売額等



巖原町漁協加工場



巖原町漁協うに加工風景



巖原町漁協ひじキング加工風景



巖原町漁協ヒジキ乾燥機



(株)対馬物産開発ヒジキ加工風景



(株)対馬物産開発ヒジキ加工場

対馬地域漁村加工促進協議会

対馬地域事務局／厳原町漁業協同組合 〒817-0032 下県郡厳原町大字久田1-7番地

TEL092051210513 FAX092051215559



- | | | |
|---------------------|--------------|------------|
| 1. ひじキング | 2. 特長ひじき | 3. 一汐うに |
| 4. 芽ひじき、長ひじき、カットひじき | | 5. ひじきミックス |
| 6. いかしゅうまい | 7. 炭火焼きたたきいか | 8. 蒸しイカ餃子 |
| 9. 対馬一夜干しセット | 10. アマダイ開き | |

佃煮加工品



B-1 茎ワカメ佃煮 200g



B-2 かじめ佃煮 200g



B-3 ひじき佃煮 200g



茎わかめ浅炊 B-4 50g B-5 100g



貝柱のり浅炊 B-6 80g B-7 120g



岩のり浅炊 B-8 80g B-9 120g



椎茸のり浅炊 B-10 80g B-11 120g



のり浅炊 B-12 80g B-13 120g



椎茸浅炊 B-14 80g B-15 120g

海藻



C-1 業務用長ひじき 500g



C-2 業務用芽ひじき 1kg



特長ひじき C-3 30g C-4 50g



長ひじき C-5 30g C-6 60g C-7 80g



芽ひじき C-8 40g C-9 80g C-10 120g



しろら C-11 15g C-12 30g



粉かじめ C-13 40g C-14 80g



生かじめ C-15 1本



あおら C-16 25g C-17 50g

塩干



いか塩辛(柚子入) D-1 70g D-2 140g



いかキンチ D-3 70g D-4 140g



いか明太子 D-5 70g D-6 140g



いか辛子 D-7 75g D-8 150g D-9 柚子入75g D-10 柚子入150g



ヒョウギ貝柱漬 D-11 120g×2 D-12 160g



真珠貝柱漬 D-13 120g×2 D-14 160g



塩蔵わかめ D-15 200g D-16 350g



いか一夜干 D-17 1kg入 D-18 2kg入 D-19 3kg入 D-20 10kg D-21 15kg



珍味



ハギロール E-1 40g E-2 100g E-3 140g E-4 200g



七味ハギロール E-5 40g E-6 100g E-7 140g E-8 200g



さけいか E-9 30g E-10 80g E-11 160g



七味ハギスティック E-12 100g E-13 140g E-14 200g



かじめ E-15 50g E-16 120g E-17 250g



ハギロール E-18 100g E-19 140g E-20 200g



松自ずめ E-21 2kg入 E-22 4kg入



刺先ずめ E-23 15kg



いかかつすじ E-24 100g E-25 250g

(株)対馬物産開発主要商品



(財)豊玉町振興公社加工場



(財)豊玉町振興公社加工風景

新鮮さが語る、
こだわりぬいた逸品。

海幸伝説

①あじ一夜開き干し TA-10 対馬あじは、味・色・肉とも絶品です。

バラエティーにとんだ
深い味わいの対馬の味覚。

海幸伝説

対馬はいか類の宝庫でその品質も優れています。

(財)豊玉町振興公社主要商品

マアジの鮮度保持および 輸送試験

野中 健・古原和明*1・
瀬川 慎*2

【要旨】

東京など遠距離輸送のための鮮度保持法の検討とその結果に基づく航空機による輸送試験を実施した。鮮度保持法として4区分で行ったが、活メ後、函の底の砕氷上に5mmのウレタンマットを敷き、その上に供試魚を並べた処理区の硬直が遅い傾向にあった。本処理による長崎から東京まで空輸した供試魚は、外観、色調、鮮度、食味などに問題がなく、調理関係者など専門家から優れた品質である旨の評価を得た。

【目的】

漁獲物の付加価値向上には、高鮮度保持技術などの開発・改良が必要である。また、近年、生鮮魚介類を含め水産物のブランド化が活発であるが、今回、ブランド化を推進中の一本釣りのマアジについて、東京など遠距離輸送のための鮮度保持法の検討とその結果に基づく輸送試験を実施した。

【方法】

1) 鮮度保持法の検討 供試魚

平成12年12月長崎沿岸で一本釣りにより漁獲された瀬付きのマアジ (BW421.7±47.0g、FL30.6±1.4cm) で、供試直前まで陸上の活魚水槽 (水温16.6℃) で蓄養した。

供試魚の処理法 供試魚の活メ処理は、水槽から取り上げ⇒延髄刺殺⇒鰓一部カット⇒ステンレスワイヤーによる脊椎の神経破壊⇒水氷メ (概ね品温が5℃になるまで浸漬) ⇒取り上げ⇒函詰め⇒5℃の冷蔵庫中に静置⇒経時的に分析とした。区分は下記の4区分とし、各区6尾を使用した。容器 (魚函) は発泡スチロール製(L42.5×W29.0 ×H15.5 cm)の蓋付きを使用した。1区：砕氷3kg中に供試魚を埋没させ、食塩50gを散布し密封。2区：函の底面の砕氷2kgの上に5mmのウレタンマットを敷き、その上に供試魚を並べパチを掛けて密封。3区：2区の砕氷のかわりに1kg蓄冷材2個を使用。4区：3区のウレタンマット

のかわりに和紙を使用。

2) 東京への輸送試験

処理は2区の処理法 (6尾/函) で行い、現地から大村 (長崎空港) および羽田から目的地 (都内3箇所) まで自動車、大村から羽田までは空輸した。到着後、調理師など専門家による評価を行った。

【結果】

①延髄刺殺、脊椎破壊後の水氷冷却処理において、品温が5℃になるまで400gサイズでは約20分を要した。②硬直指数で見た場合、12時間では、1区、4区、3区、2区の順で硬直指数が大きく、函の底の砕氷上に5mmのウレタンマットを敷いた2区の硬直が遅い傾向にあった。24時間では全区が100%を示した。③1区では、眼球の白濁および体表に軽度の凍結が観察され、硬直も速く、かつ解硬も速い傾向が見られた。④10mm中の魚肉の破断応力は即殺後から6時間経過までは、高い値を示し、その後時間の経過とともに低下した。⑤6～34時間目における1区のL*値は、他区より大きい傾向が見られた。⑥K値は12時間まで0%、48時間で全区とも5%程度で、各区間に大きな差は見られなかった。⑦魚肉のpHは2時間目で6.7～6.9で、48時間後には6.1前後まで低下した。⑧4区分の中で、硬直が遅いなど最も良好と思われた2区処理による長崎～東京の空輸試験 (全行程12時間程度) を行った。外観、色調、鮮度、食味などに問題がなく、調理関係者など専門家から優れた品質である旨の評価を得た。

*1 現吉岐支庁水産課

*2 現吉岐水産業普及指導センター

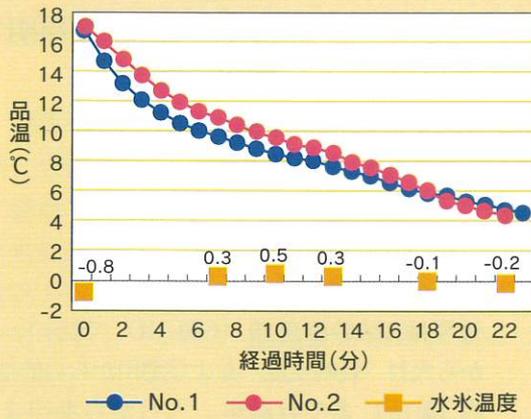


図1. マアジ水氷処理中の品温の変化

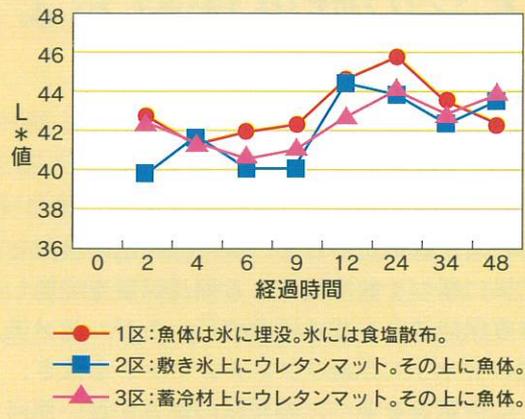


図2. マアジ氷蔵中の色調(L*値)の変化

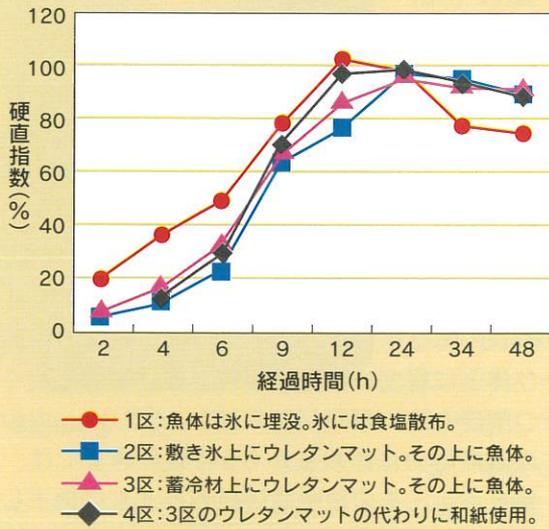


図3. マアジ氷蔵中の硬直指数の変化

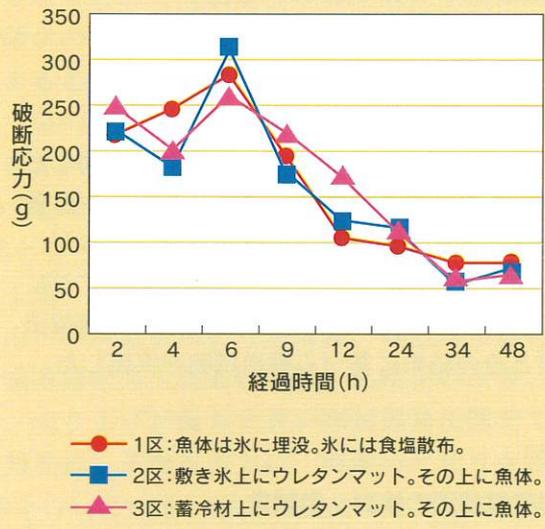


図4. マアジ氷蔵中の破断応力の変化



図5. マアジ氷蔵中のK値の変化

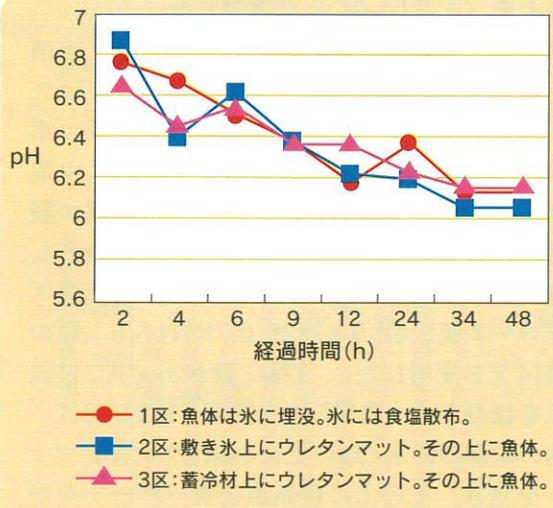


図6. マアジ氷蔵中のpHの変化

第40回 長崎県水産加工振興祭開催される

第40回長崎県水産加工振興祭が、12月11日～15日、長崎市において開催されました。第40回を記念して、メイン会場を長崎市の中心街である浜んまちベルナード観光通りに移し、盛大に開催されました。水産製品品評会では、水産加工Ⅰ類（煮干部門）130点、Ⅱ類（ねり製品部門）146点、Ⅲ類（漁村加工部門）145点、Ⅳ類（企業加工部門）76点、合計497点が出品されました。26名の審査員により、品質、独創性、簡便性、適正な表示、デザインなど多角的な面から審査されました。審査の結果、最高賞の**農林水産大臣賞**には、煮干し部門の「銀タレ」（内野鉦輔）とねり製品部門の「長崎ジャンボ板セット」（（有）杉永蒲鉦）が選ばれました。水産庁長官賞以下の受賞は下記のとおりでした。なお、本年は一般消費者による消費者審査特別賞3点ももうけられました。また、恒例の即売会は13日～15日まで3日間開催され、長崎市内外から多数の方々の来場があり、昨年を大きく上回る売り上げが記録されました。

農林水産大臣賞以外の受賞製品および受賞者は次のとおりでした。

- 水産庁長官賞**：背黒タレ（（有）タケシマ海幸）、いわし蒲鉦セット（松永蒲鉦店）、一汐うに（厳原町漁協）、明太風味のやがら槍之進（（有）匠屋エビス水産）、東浜一風干し甘鯛詰め合わせ（柴崎水産（有））
- 長崎県知事賞**：チリメン（日数谷初夫）、長崎かわり揚（長崎蒲鉦（有））、いかうに（勝本町漁協）、鰹の生節献上節（烏山善幸）、子イワシ味酛干し（長崎ひもの（株））
- 長崎市長賞**：背黒タレ（山村和義）、天然あじじゃこ天（（株）村川蒲鉦）、乾海苔（伊藤 前）、大自然からの恵みと祈り（山道水産（株））、さくら鰹（（株）海産物なかしま）
- 長崎県水産加工振興協会長賞**：銀タレ（山口力男）、いわしだよりセット（岩崎蒲鉦（株））、長崎はものちり鍋セット（長崎市深堀漁協）、ワイン向けからすみ（（有）藤井からすみ店）、平戸川内すぼ巻きセット（中野漁協）
- 長崎県漁連会長賞**：田作（田中水産加工）、ちくわチップセット（（有）宮嶋竹輪）、蒸しあなご（（財）豊玉町振興公社）、東浜一風干し甘鯛詰め合わせ（柴崎水産（有））、玄海美剣（郷ノ浦町漁協）
- 長崎県信漁連会長賞**：カエリ（（有）今村水産）、平戸川内すぼ巻きセット（中野漁協）、たたみいわし（（有）鶴水産）、エボダイ開き干し（（有）大漁）、海の蔵セット（有川町漁協）
- 審査委員長賞**：カエリ（浜崎富夫）、長崎の味トロ箱セット（（有）木村蒲鉦）、味付かつおのタタキ燻（（有）マルイ水産商事）、くじらのたまご（倉崎商店）、鯖の魚醬干し（（有）音丸水産）
- 消費者審査特別賞**：おとうふかまぼこ（伊達蒲鉦店）、いか一夜干し（奈留町漁協）、甘鯛開き詰め合わせ（（有）山仲水産）

加工振興祭の一環として、講演会および普及啓発コーナーが実施されました。講演会は学校法人川嶋学園副園長の川嶋明子先生が「水産加工品で創る長崎の健康」と題して講演しました。総合水産試験場は即売会会場で普及啓発コーナーを担当し、一般消費者を対象に「かまぼこの加工法」について実技と講演を行い、約120名の消費者の方々の参加がありました。



農林水産大臣賞受賞 銀タレ



同長崎ジャンボ板セット



加工振興祭審査会風景



加工振興祭即売会風景

MINATO 新聞 2002. 12. 17



【長崎】長崎県下の水産加工業者の恒例行事、水産加工振興祭が40周年の記念すべき年となるため、主催者の長崎県と関係加工団体は製品即売会を12日から3日間、長崎県下で最も人通りの多い長崎市浜町のベルナード観光通で開いた。

即売会の参加メーカーと団体は33。大がかりな即売会のため、かなりの混雑も予測されたが、土、日曜を挟んだ3日間ともほぼ順調な人の流れ

にぎわう即売会と 蒲鉾づくり実演会

長崎県水産加工振興祭

【長崎】長崎県下の水産加工業者の恒例行事、水産加工振興祭が40周年の記念すべき年となるため、主催者の長崎県と関係加工団体は製品即売会を12日から3日間、長崎県下で最も人通りの多い長崎市浜町のベルナード観光通で開いた。主催者側は即売会を盛り上げようと、徳島・県産水産部長、柏木・県水産加工振興協会会長、川端...



普及啓発コーナー風景