

## 第48回水産加工技術セミナーのご案内

水産物は、その用途や食味、季節性において極めてバラエティに富んでおり、地域ごとに優れた特色を有しております。また、水産加工品についても、各地域において漁獲された水産物を活用して地域色豊かな製品づくりが行われております。

しかしながら、新たな海洋秩序の導入・定着、輸出入水産物の増大、表示法の改正、HACCP（危害分析重要管理点）手法の導入など、食品素材の供給や安全性、消費に係わる環境の変化、産地間競争の激化などにより、本県の水産業は、極めて厳しい状況に置かれております。

県では、新技術の開発・導入による新製品の開発、消費者志向に基づく品質の高度化・安全性の確保あるいは廃棄物の有効利用などを推進するため、水産加工技術セミナーを下記のとおり開催することと致しました。

つきましては、御多忙中のこととは存じますが、多数御参加下さいますようお願い申し上げます。

### 記

- 1 開催日時 平成22年3月2日（火） 13時00分～16時10分
- 2 開催場所 静岡県水産技術研究所 3階大会議室
- 3 演題及び講師 別紙1プログラム参照
- 4 参加費 無 料
- 5 募 集 定員80名で締め切らせて頂きます。
- 6 申込方法 別紙2の申込書によりFAXまたは郵送にてお申し込み下さい。  
静岡県水産技術研究所 企画加工研究室  
〒425-0033 静岡県焼津市小川3690  
TEL 054-627-1818  
FAX 054-629-7350または627-3084
- 7 主 催 静 岡 県
- 8 後 援 静岡県水産加工業協同組合連合会・静岡県漁業協同組合連合会  
静岡県食品産業協議会

## 第48回 水産加工技術セミナー プログラム

13時00分～13時05分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13時05分～13時50分 講演 1

### 「水産技術研究所研究員による研究報告」

- ①ラウンドすり身製造技術による地域低利用資源のすり身化の検討 高木 毅  
凍結細片洗浄法を用いたラウンドすり身製法により雑魚および加工残滓のすり身化を試みました。その結果、ゲル強度の優劣はあるものの、いずれの素材においても食用可能な加工中間素材（すり身）を得ることができました。
- ②カツオロイン加工副産物から製造したすり身原料の品質 青島秀治  
当研究所では水産資源の有効利用や魚価向上の観点から、ロイン加工工程で得られる“削り粉”と呼ばれる副産物を食用に供する技術の開発を目指しています。今回は、削り粉から製造した魚肉すり身原料(脱水肉)の品質等について紹介します。
- ③海面養殖および陸上養殖サガラの成分比較 二村和視  
当研究所では海面養殖および駿河湾深層水を用いた陸上養殖技術の開発により、サガラを栽培できるようになりました。これらの成分を通常食用としている天然サガラの成分と比較しましたので、その結果について紹介します。

13時50分～14時50分 講演 2

### 「カツオの回遊生態と資源」

講師 茨城大学地域総合研究所

客員研究員 二平 章 先生

カツオは古くから日本の食文化に大きく関わっており、当地焼津においても水揚げから加工まで、重要な産業を形成しております。しかし、その生態についてはあまり知られていません。近年、研究者のあいだではカツオの資源量について活発な議論が交わされており、加工の現場では原料となるカツオの小型化が目立つと言われております。本講演では、カツオの行動生態学研究の専門家から回遊生態など科学的知見や黒潮海域における資源の動向についてやさしくお話していただきます。

14時50分～15時05分 休 憩

15時05分～16時05分 講演 3

### 「水産加工における HACCP 導入の実際」

講師 東海大学海洋学部

教授 荒木恵美子 先生

厚生労働省指導のもとに、わが国の食品工場に HACCP 管理システムが導入されてから 10 年が経過しました。このあいだに、大日本水産会の精力的な活動により、国内各地の水産加工場において、水産加工の特徴を捉えた HACCP 管理が普及してきました。しかし、これから HACCP を導入しようと考えている水産加工の現場では、どのようなメリットや問題があるのかは、十分に理解されてない場合があります。本講演では、HACCP 導入における現場経験の豊富な荒木先生から、事例を交えて紹介していただきます。

16時05分～16時10分

閉会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会長

(第48回 水産加工技術セミナー参加申込書)

静岡県水産技術研究所 企画加工研究室 宛

FAX 054-629-7350

627-3084

企業名:

(団体名)

住 所:

T E L:

主な生産品目:

次の者が参加します。

NO.	氏 名	役 職 名
1		
2		
3		
4		

満員で席がない場合は、水産技術研究所から連絡します。

次回の開催案内から電子メールによる通知をご希望される方は、下記様式に必要事項を記入のうえ、FAXで申し込みを行ってください。なお、今回のご案内がメールにより配信されている場合は、すでに登録済みとなっておりますので再登録の必要はありません。

(登録削除を希望される方も事務局までご連絡ください)

以下のとおり、登録します

企業名		電話番号 (連絡先)	
住 所		氏 名	
メール アドレス			