

## 第50回水産加工技術セミナーの御案内

水産物は、その用途や食味、季節性において大変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、廃棄物の有効利用などを推進するため、定期的に水産加工技術セミナーを開催してまいりました。このたび、50回目を開催するにあたり、これまでの当研究所における研究成果を振り返りながら、「限りある水産資源を無駄なく利用！」「地元の魚で豊かな食生活の創造！」をテーマとして、下記のとおり開催することといたしました。

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御案内申し上げます。なお、今回のセミナーは焼津市文化センター（焼津市焼津文化会館）が会場となりますので、申し添えます。

### 記

- 1 日 時 平成23年1月25日（火） 13時00分～16時00分
- 2 場 所 焼津市文化センター（焼津市焼津文化会館） 小ホール・展示室  
焼津市三ヶ名1550番地  
電話：054-627-3111
- 3 内 容 プログラム（裏面）のとおり
- 4 参加費 無 料
- 5 定 員 会場と試食の関係があり、200名で締め切らせて頂きます。
- 6 申込方法 別紙の申込書によりFAXまたは郵送にてお申し込み下さい。  
  
申込先  
〒425-0033 静岡県焼津市小川3690  
静岡県水産技術研究所 開発加工科  
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 50 回 水産加工技術セミナー プログラム

1 3 時 0 0 分～1 3 時 0 5 分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

1 3 時 0 5 分～1 3 時 1 0 分

挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会長

1 3 時 1 0 分～1 5 時 1 0 分 講演

### 「水産技術研究所研究員による研究報告」

① カツオを丸ごと利用する！ ー機能性研究から新規食品素材開発までー 平塚 聖一

カツオの魚体全体の中で、頭や内臓などの食用低未利用部位が占める割合は 50%を超えています。これらに価値を付けることは、加工副産物の有効利用に留まらず、カツオ全体の価値向上をもたらし、カツオ産業全体の活性化につながります。カツオの食用低未利用部位の付加価値向上に関する研究について、水産技術研究所での研究結果を含めた国内における最近の事例を紹介します。

② 偽装表示は許さない！ 水産物の産地判別技術 小泉 鏡子

近年、水産物においても偽装表示事件が頻発し、表示に対する消費者の不信感は増しています。そこで、偽装表示を未然に防ぎ、静岡県産ブランドの維持・強化に役立てるため、本県特産水産物であるサクラエビ、しらす干し、トラフグについて、産地判別や天然魚と養殖魚を判別する技術開発に取り組みました。本県特産水産物についての研究結果とあわせて水産物の産地判別事例を紹介します。

1 4 時 2 0 分～1 4 時 3 0 分 休 憩

③ 海洋深層水の水産加工品への利用効果 二村 和規

海洋深層水は水深 200m よりも深いところにある海水を指し、有害化学物質や病原生物などによる汚染が表層海水に比べて著しく少ないか、もしくは全くありません。この海洋深層水は食品製造においては非常に清浄な塩水であり、釜揚げの煮熟水や干物の塩汁、水産練り製品などに利用されています。この深層水を水産加工品などに使用した効果について紹介します。

④ 通電加熱技術は水産加工に利用できるか？ 高木 毅

通電加熱は電気を流すことで食品自体を発熱させて加熱する方法であり、温度制御が容易、エネルギー効率が高い、迅速な加熱が可能という特長を持っています。近年では、単なる加熱に留まらない機能性が見出され、多くの食品加工分野で利用されるようになりました。水産加工分野ではかまぼこの加熱技術として、弾力が強くなる特性が評価され、普及しています。

1 3 時 0 0 分～1 6 時 0 0 分 パネル展示

### 「研究成果及び開発した加工品の展示」

今後の加工技術や新商品開発等の参考となるよう、これまでに水産技術研究所が実施してきた水産加工技術に関する研究成果についてパネル展示を行います。また、これまでに水産技術研究所が開発に携わった水産加工品について、商品化された加工品の展示を行います。

1 5 時 1 0 分～1 6 時 0 0 分 試食会

### 「開発した加工品の試食」

これまでに水産技術研究所が開発に携わった水産加工品の数々の一部（20 種程度を予定）について試食会を開催し、今後の新商品開発などの参考としていただきます。

別 紙

### 第50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 開発加工科 宛

FAX 054-629-7350  
627-3084

企 業 名 :  
(団体名)

住 所 :

T E L :

主な生産品目 :

下記のとおり参加します。

	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いたします。

.....

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、下記様式に必要な事項を記入のうえ、FAXで申し込みを行ってください。なお、今回の御案内がメールにより配信されている場合は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。

(登録の削除や登録内容を変更される方も事務局まで御連絡ください)

以下のとおり、登録(変更)します

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

## 水産加工技術セミナー会場案内図



焼津市文化センター(焼津市焼津文化会館)

焼津市三ヶ名1550番地

電話:054-627-3111