

第 56 回水産加工技術セミナーのご案内

本県は豊富な水産資源に恵まれ、地域ごとに優れた特色を有した水産物が水揚げされます。また、これらの水産物を利用した水産加工品も数多く製造されております。

しかしながら、水揚げ量の減少、輸入製品や他産地との競争激化、消費や流通に係わる環境の変化など、本県水産業は、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、未利用資源の有効活用などを推進するため、水産加工技術セミナーを開催しております。

今回のセミナーは、世界に通用する水産業界となるために必要な「衛生管理」と、「海外展開」について最新情報をお届けします。

記

- 1 日 時 平成 26 年 2 月 14 日 (金) 13 時 15 分～16 時 30 分
- 2 場 所 水産技術研究所 大会議室
(静岡県焼津市小川 3690)
- 3 参加費 無 料
- 4 定 員 80 名
- 5 主 催 静 岡 県
- 6 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

7 プログラム

13 時 15 分～13 時 20 分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13 時 20 分～14 時 20 分 講演 1

「水産食品加工施設におけるこれからの衛生管理：世界に通用する考え方」

講師 東海大学海洋学部 荒木恵美子 先生

和食が世界無形文化遺産に登録され、和食レストランの世界展開が期待される一方、国内では消費者の魚離れも顕在化しています。水産庁の「魚の国のしあわせプロジェクト」では気軽に食べられる「ファストフィッシュ」商品を選定し、消費拡大を狙っています。

こうしたプロジェクトの表舞台は派手ですが、裏方である衛生管理を忘れてはなりません。今日、衛生管理に必要なグローバルな視点を分かりやすくお話いたします。

14 時 20 分～14 時 55 分

「水産技術研究所研究員による研究報告」

- ① かつお節製造工程の効率化 上席研究員 鈴木 進二
従来のかつお節製造工程では人手による骨抜きが必須ですが、近年需要が伸びているつゆ・たれ向け原料に特化することで、節の形にこだわる必要がなく製造工程の省力化が可能です。今回は、かつお節の効率的な製造方法に関する研究について紹介します。
- ② 打上げ海藻の利用法～未利用海藻の利用に向けて～ 主任研究員 望月万美子
時化の後、海岸に大量に打上げられた海藻をご覧になったことはありますか？景観を損ねるだけでなく、暑い時期には悪臭を放つなど、あまり良いイメージはないかもしれませんが、

そんな海藻（カジメ）の利用方法を検討しています。今回はカジメに含まれる有用成分についてご紹介します。

- ③ 深海魚を食卓に～未利用魚の流通・加工特性の解明～ 研究員 鈴木 勇己
奇妙な外観と謎めいたイメージで現在人気を博している深海魚。そんな深海魚たちも美味しく食べられることをご存知でしょうか？今回は、漁獲されているにも関わらず食卓に上らない深海魚の加工流通に向けた取り組みについてご紹介します。
- ④ 熱帯産異種ウナギに最適な加工方法とは？ 研究員 門奈 憲弘
ここ数年、養鰻業ではシラスウナギの不漁が継続したことで、成鰻も不足気味となり、商品製造部門においても加工原料の安定確保が困難な状況となっています。当面の代替として熱帯産異種ウナギ活用の試みが図られていますが、従来の加工、調理技術と比較しつつ、それらの品質特性や食味試験について検討を行いました。

14時55分～15時10分 休 憩

15時10分～16時10分 講演 2

「日本の水産物輸出の現状と海外市場の展望」

講師 日本貿易振興機構（JETRO）農林水産・食品部
下村 聡 先生

今後ますます重要になってくる輸出事業。水産物輸出の現状と、海外で求められる商材は輸出に必要な手続きなど、今後の事業展開に役立つ最新情報をわかりやすくご紹介いただきます。

16時10分～16時25分 その他（お知らせ）

16時25分～16時30分

閉会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会専務理事

8 連絡先（事務局） 静岡県水産技術研究所 開発加工科 TEL：054-627-1818

9 申込み 下記必要事項について返信メールで送付してください。なお、受付の御連絡はいたしませんのでご承知ください。満席で席が無い場合のみ、水産技術研究所から御連絡させていただきます。

第56回水産加工技術セミナーへの参加を下記のとおり申込みます。

企業（団体）名：

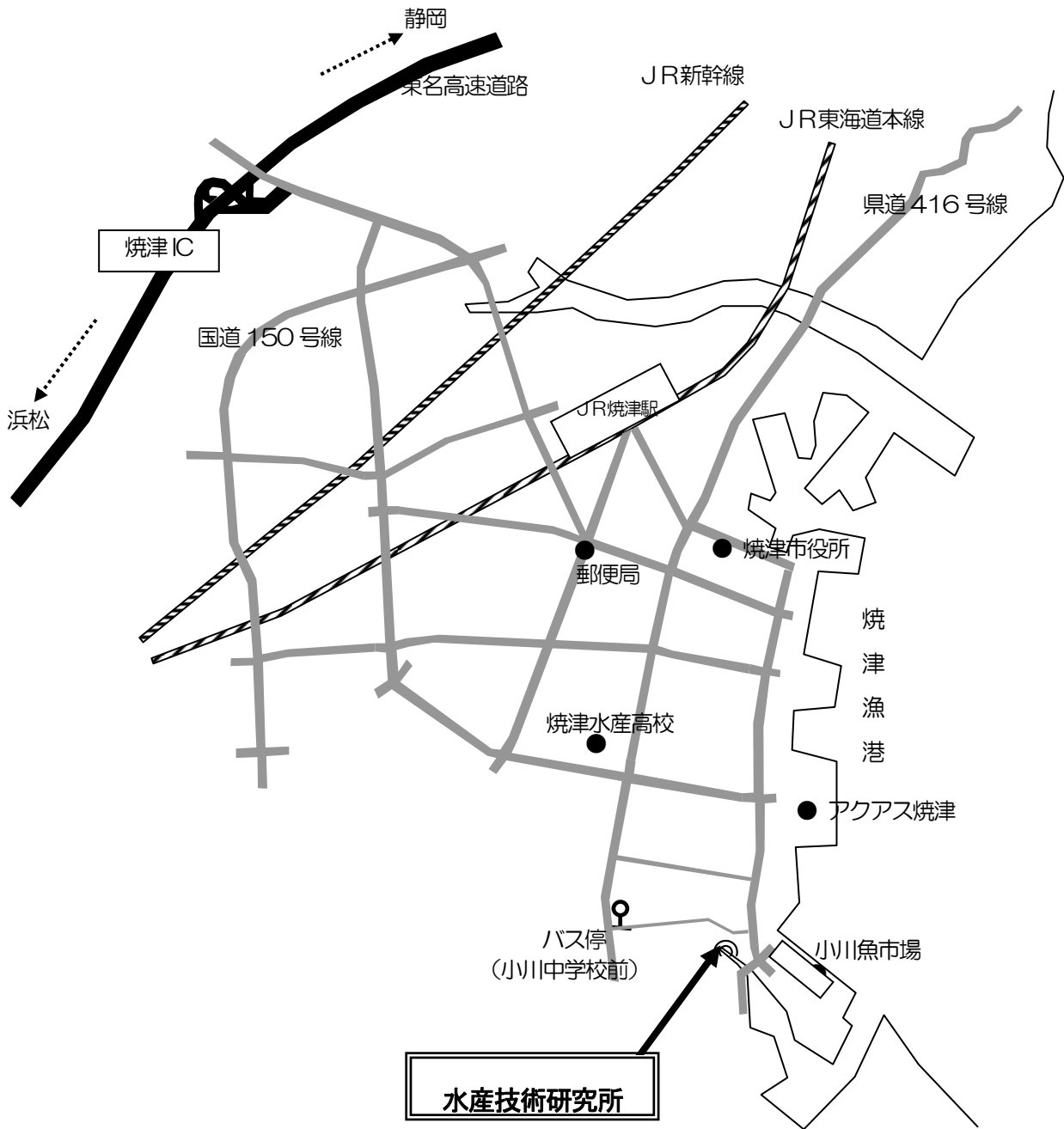
住 所：

参加者所属・氏名：

電 話 番 号：

主な生産品名：

会場案内図



「交通機関」

- 路線バス (静岡鉄道 しずてつジャストライン)
JR「焼津駅前」発 一色和田浜線
「小川中学校前」下車 (約15分)・徒歩約10分
- タクシー：焼津駅から約10分