

## 第 65 回水産加工技術セミナーの御案内

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もつ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、輸入製品や他産地との競争激化、消費者嗜好の変化や流通環境の変化、高齢化が進むマーケットなど、新たな対応が求められる課題も多くなっております。

そこで県では、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。

今回のセミナーでは、これからの水産加工品開発と食品衛生をテーマに皆様の事業の一助となるのを期待して、下記のとおり開催いたします。

### 記

- 1 日 時 平成 31 年 2 月 15 日（金） 13 時 30 分～16 時 30 分
- 2 場 所 水産技術研究所 2 階会議室  
（静岡県焼津市鰯ヶ島 136-24）
- 3 内 容 プログラム（裏面）のとおり
- 4 参加費 無 料
- 5 定 員 100 名
- 6 申込方法 別紙申込書により FAX または郵送にてお申し込みください。

### 申込先

〒425-0032 静岡県焼津市鰯ヶ島 136-24

静岡県水産技術研究所 開発加工科

TEL：054-627-1818

FAX：054-627-3084

- 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 65 回 水産加工技術セミナー プログラム

13 時 30 分～13 時 35 分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13 時 35 分～14 時 10 分

### 「水産技術研究所研究員による研究報告」

①「被膜を利用したくん煙付けによる PAH 付着量低減方法について」

開発加工科長 高木 毅

鰹節の製造する時に付着する PAH の規制値が EU に輸出する際の問題になっています。そこで焙乾前に原料なまり節表面を被膜で覆い、焙乾後にそれらを除去することで、鰹節に付着する PAH を 1/2 から 1/3 に低減することができました。

②「マグロ類 5 種の部位別アンセリン含有量」 上席研究員 二村和規

静岡県では新成長戦略研究「健康長寿静岡の新たな機能性食品産業の創出」の中で、健康機能性成分に関するデータベースを作成しています。この研究では、健康機能性成分であるアンセリンについて、マグロ類において頭肉や鎌肉等の部位別含有量を調べましたので、その結果について御紹介します。

③「微生物が産み出す、新しい水産物の可能性」 主任研究員 山崎資之

塩辛や鮎鮓は、魚肉を乳酸菌等の微生物を使って熟成させています。食用の白カビを使った発酵により、芳醇で旨みの増した発酵熟成魚肉の製造技術を開発したので、その概要について御紹介します。

④「低温高压処理による、新たな水産物の加工技術の開発」 研究員 市川 稜

水産技術研究所では、新たに高压処理機を導入しました。この機器では 4℃から 70℃の温度範囲で、水深 1 万メートルに相当する 100 MPa までの圧力をかけることができます。この機器を用いて水産物を高压処理することで、どのような変化があるか調べましたので、御紹介します。

14 時 10 分～15 時 10 分 講演 1

### 「(仮) おいしい以上の価値を伝える」

講師 地域食ブランドアドバイザー/日本酒と食のジャーナリスト 山本 洋子 先生

世の中には多くの食品が存在します。その中で、消費者に食べてもらう前に選んでもらうたにはどのような仕掛けが必要なのでしょう。そして今、メディアに求められている商品とは？など、加工品開発に役立つ情報をお伝えします。

15 時 10 分～15 時 20 分 休憩

15 時 20 分～16 時 20 分 講演 2

### 「これからの食品衛生と食品安全文化」

講師 一般財団法人日本食品分析センター学術顧問/

北海道大学名誉教授、放送大学客員教授

一色 賢司 先生

人間はミスを犯し、器械や装置も壊れます。食品の安全性を確保するシステムを構築しても、やがて不具合が生じます。順調であっても、軽微な不都合であっても、食中毒等の深刻な事件への入り口である場合もあります。食品安全も食品衛生も、やはり人の関与が大切です。諸行無常を乗り越えて、食品安全文化 (Food Safety Culture) を醸成し、維持していくことが必要です。

16 時 20 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