

## 第 66 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、輸出を含めた事業展開をテーマに、水産伝統食品とハラル食品に関する講演2題を中心に、下記のとおり開催いたします。

### 記

- 1 日 時 令和元年7月18日(木) 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 66 回 水産加工技術セミナー プログラム

13 時 30 分～13 時 40 分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13 時 40 分～14 時 00 分

### 「水産技術研究所職員による研究報告」

①鰹節の PAH 低減技術の開発

開発加工科長 高木 毅

世界的な和食ブームの中、鰹節が世界から注目されています。しかし、くん煙にごく微量に含まれる有害物質 PAH に対する国際的な規制により輸出ができない国があります。そこで鰹節の PAH 低減技術の開発を行いました。

②静岡県産養殖魚類の結合位置別の脂肪酸組成について 上席研究員 望月万美子

水産物に含まれる n-3 系 PUFA は、その脂質形態や脂肪酸の結合位置により機能が異なることが示唆されています。今回は、静岡県産養殖魚類と輸入トラウトサーモンの結合位置別の脂肪酸組成について調べた結果について御紹介します。

14 時 00 分～15 時 00 分 講演 1

### 「発酵食品の魅力とその品質特性、特に発酵調味料を例に挙げて」

講師 酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 教授 船津保浩先生

日本にはいずし、しょっつる、くさや、へしこ、いしる、鰹節、黒作り及びわさび漬け等伝統的な発酵食品がある。近年、環境・エネルギー・健康・輸出等の諸問題に直面し、発酵食品の製造技術や栄養・機能性が見直しされている。本セミナーでは発酵調味料に焦点をあて発酵法、呈味性とその評価法、品質制御及び普及例をご紹介します。

15 時 00 分～15 時 10 分 休憩

15 時 10 分～16 時 10 分 講演 2

### 「水産物のハラール対応はどこまで必要か？」

講師 静岡県立大学国際関係学部 特任教授

グローバル地域センター 副センター長 富沢壽勇先生

イスラーム教徒が食べることを許されたものがハラール食品。講演ではハラール食品産業が勃興したグローバルな背景と意味をまず概説し、本来ハラールとされる水産物になぜハラール認証が求められるのか、ハラール対応の着眼点と可能性はどこにあるのかを中心にお話します。

16 時 10 分～16 時 20 分 情報提供

### 「静岡県の多様な食文化に対応した『食』の提供促進事業について」

静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課

16 時 20 分～16 時 30 分

開会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会専務理事

別 紙

### 第 66 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

F A X 0 5 4 - 6 2 7 - 3 0 8 4

企 業 名 :  
(団体名)  
住 所 :  
T E L :  
担 当 者 :  
主な生產品目 :

#### 参加者名簿

	役 職 名	氏 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。

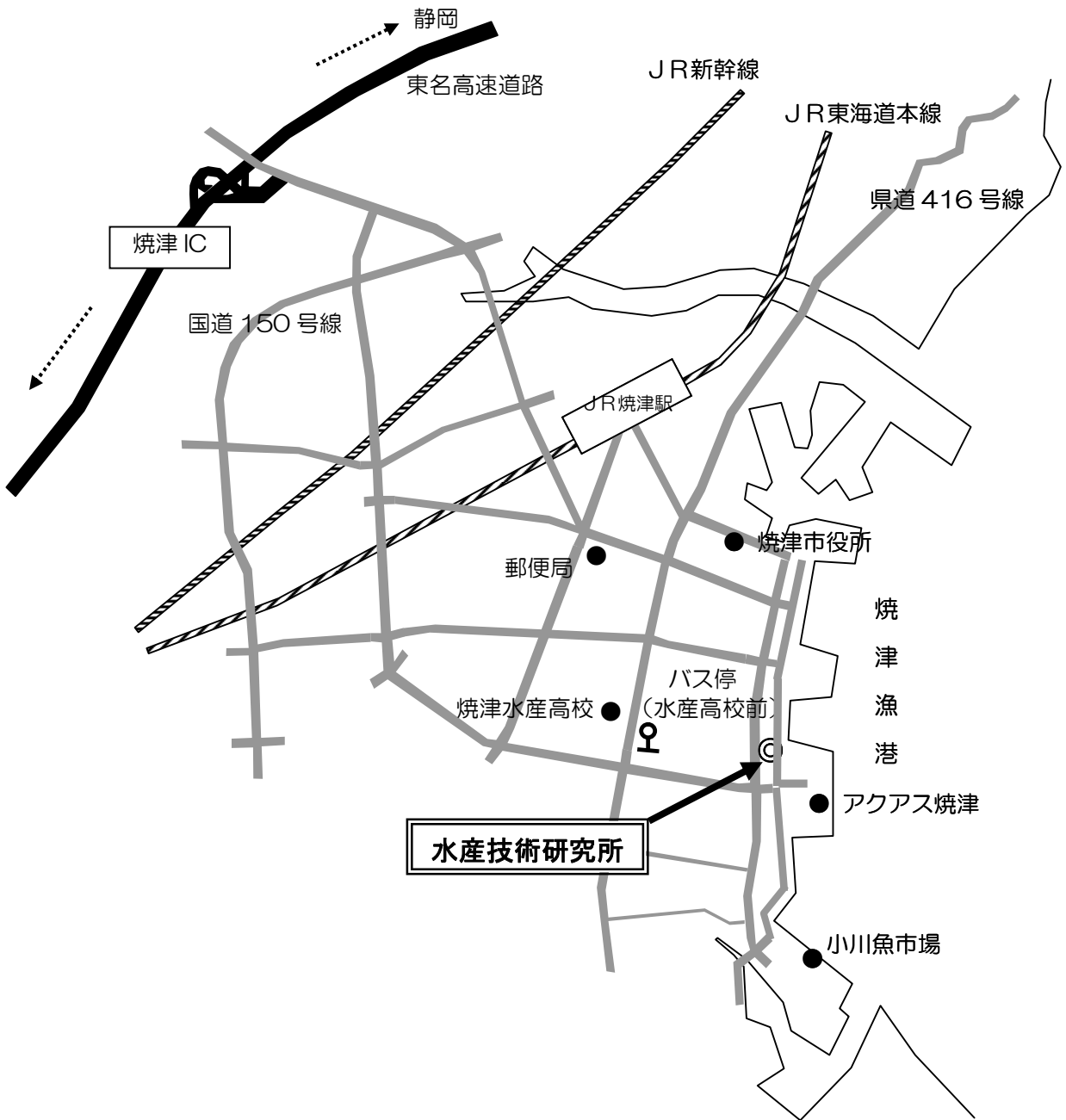
.....

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、下表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			

# 会場案内図



- 静鉄バス一色和田浜線 水産高校前バス停から徒歩 12 分
- タクシー 焼津駅南口から約 10 分