

第 72 回水産加工技術セミナー・ ヒスタミン測定講習会 合同開催の御案内

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

今回のセミナーは、ヒスタミン測定講習会との合同開催により、水産加工において重要なヒスタミン管理、測定に関する情報とカツオの資源動向、人工知能（AI）を用いた魚の判別について最新の情報を皆様にご提供するため、下記のとおり行います。

記

- 1 日 時 令和5年6月14日（水） 午後1時30分～3時40分
- 2 場 所 静岡県水産・海洋技術研究所 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 80名
- 6 申込方法 別紙申込書によりメール、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・海洋技術研究所 開発加工科
TEL：054-627-1818
FAX：054-627-3084
- 7 主 催 静岡県、一般社団法人焼津水産会
- 8 共 催 静岡県水産加工業協同組合連合会
- 9 後 援 静岡県漁業協同組合連合会、静岡県食品産業協議会

第 72 回 水産加工技術セミナー・ヒスタミン測定講習会プログラム

午後 1 時 30 分～1 時 40 分

開会挨拶 静岡県水産・海洋技術研究所長
一般社団法人焼津水産会理事長

午後 1 時 40 分～2 時 00 分 **水産・海洋技術研究所研究員による研究報告**

①古代の煮堅魚、堅魚、堅魚煎汁の再現と現代食品科学からみた評価

開発加工科 上席研究員 山崎 資之

現代の鰯節の原型ではないかと考えられる「煮堅魚」は、養老律令（西暦 757 年）の中
の賦役令に、駿河国、伊豆国から調として納められていました。今年度、当時の煮堅
魚を再現し、科学的に評価する研究を行いますのでその概要について紹介します。

②太平洋中西部海域のカツオの資源状況について

資源海洋科 研究員 青山 航

近年、国内の冷凍カツオの水揚量は減少傾向にあります。特に 2022 年以降は全国的
な不漁に悩まされるなど、今後の動向に注目が集まっています。今回は、最新の資源評
価をもとに、太平洋中西部海域のカツオ資源の動向と今後の見通しについて紹介します。

午後 2 時 00 分～2 時 30 分 **ヒスタミン測定講習会**

開発加工科 研究員 大島 伊織

静岡県は豊富な水産資源に恵まれており、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、赤身魚には潜在的にヒスタミンが蓄積するリスクがあ
ります。そこで本セミナーでは、ヒスタミン食中毒の対策に関する情報と簡易的なヒス
タミン測定方法について御紹介します。

午後 2 時 30 分～2 時 35 分 休憩

午後 2 時 35 分～3 時 35 分 **講演**

AI を活用した魚種・良否判定および体重選別システムの開発について

講師 株式会社インダテック

石田 尚 代表取締役社長

現在、目視と人手による判断で行われる水揚時の冷凍カツオの選別について、AIを活
用することで省力化を目指しています。プロジェクトの最前線の視点から、仕組み、成
果、課題やビジョンを詳しくお伝えします。

午後 3 時 35 分～3 時 40 分

閉会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会専務理事

別 紙

第 72 回 水産加工技術セミナー・ヒスタミン測定講習会参加申込書

静岡県水産・海洋技術研究所 開発加工科 宛

FAX 054-627-3084

企 業 名 :
(団体名)

住 所 :

T E L :

担 当 者 :

主な生産品目 :

参加者名簿

	役 職 名	氏 名	参 加 方 法
1			
2			
3			

* : 満席の場合は、水産・海洋技術研究所から連絡いたします。

次回から電子メールによる開催案内通知を御希望される方は、下表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、今回の御案内がメールにより配信されている場合は登録済みです。登録内容を変更される方は下表へ記入してください。削除を希望される場合は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