

第 75 回水産加工技術セミナー開催の御案内

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、水産関係業者向けの支援事業に関する御紹介と、消費者が食品を選択する際に最も強く影響する要素である「おいしさ」について、デジタル解析技術を含めた最新情報を皆様に御提供するため、下記のとおり行います。

記

- 1 日 時 令和 7 年 7 月 10 日（木） 午後 2 時～ 4 時
- 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
- 8 共 催 静岡県水産加工業協同組合連合会

第 75 回 水産加工技術セミナー プログラム

午後 2 時～ 2 時 10 分

開会挨拶 静岡県水産・海洋技術研究所長

午後 2 時 10 分～ 2 時 40 分

講 演 1

(仮) 水産関係業者向けの水産振興課事業について
(輸出促進、衛生管理支援、補助金等)

水産振興課 水越 麻仁 主査

当県では、水産加工業者を含む水産関係業者向けの支援として、輸出促進事業、衛生管理支援事業、イノベーション補助金、PR 補助金等の事業を実施しています。これまでの実施状況や、今年度の内容について、概要を御紹介します。

午後 2 時 40 分～ 2 時 50 分 休憩

午後 2 時 50 分～ 3 時 50 分

講 演 2

味・匂いの分子感知メカニズムを応用したおいしさのデジタル解析技術

静岡県立大学食品化学研究室

伊藤 圭祐 准教授

「おいしさ」は消費者が食品を選択する際に最も強く影響する要素です。本セミナーでは、ヒトが味や匂いを感知する分子レベルの仕組みを概説するとともに、それらを応用したおいしさの見える化やマスキングなど、デジタル解析技術を紹介します。また、合同会社 DigSense として事業化した、風味言語化 AI とその活用事例についても紹介します。

午後 3 時 50 分～ 4 時

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 75 回 水産加工技術セミナー 参加申込書

静岡県水産・海洋技術研究所 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