

水産食品の未来を創るフォーラム in 八戸

青木秀敏*

1. はじめに

八戸は水産により栄えた町である。さらに将来に向けて、貴重な資源の付加価値を高めるとともに、消費者の嗜好にマッチし、安全安心な新しい食品の開発が求められている。そこで、今後の水産食品開発のきっかけとなることを願い、「水産食品の未来を創るフォーラム in 八戸」を平成 25 年 11 月 28 日に八戸水産会館で開催した。このフォーラムはエネルギー環境システム研究所とバイオ環境工学科が主催し、水産都市八戸の今後の水産食品開発の可能性を産学官連携によって探ろうというもので、水産食品に関するフォーラムを開催するのは今回が初めてである。参加した水産関連の行政担当者、水産加工業ら 50 名ほどが最後まで熱心に聞き入っていた。

2. フォーラムの概要

▽プログラム

- ①特別講演：「全水加工連、全蒲の品評会で見えてくる最近の商品開発の傾向

東京海洋大学 特任教授 福田 裕

- ②「食用菊・すり身排液等地域食材・未利用資源からの健康食品開発」

八戸工業大学教授 若生 豊

- ③「安全で美味しいサバの刺身をいつでも、どこでも提供できる」

青森県産業技術センター食品総合研究所

水産食品化学部長 松原 久

- ④「産学官連携による開発の取組みについて」

(株) 合食 執行役員 技術本部長 成田 毅

- ⑤「天日干しが旨い理由と光照射乾燥法」

八戸工業大学教授 青木 秀敏

- ⑥ポスターセッション概要説明

八戸工業大学教授 若生 豊

- ⑦ポスターセッション

ポスタータイトルリスト

1. 食用菊の健康機能 バイオ環境工学科 若生 豊

2. 水質関係公害防止管理者に関する学科の取り組み

バイオ環境工学科 村中 健

3. 地域で収穫された農水産物の呈味・機能性成分を増大させる光照射乾燥法

バイオ環境工学科 青木 秀敏

4. 微生物を用いた水溶液およびホタテの中腸腺(ウロ)の酸抽出液からのカドミウムの除去

バイオ環境工学科 鶴田 猛彦

5. 農水産系未利用資源からの機能性結晶の合成

バイオ環境工学科 小比類巻 孝幸

6. 八戸地域における水産業の復旧・復興

バイオ環境工学科 岩村 進

7. マイクロ波の化学反応プロセスへの利用

バイオ環境工学科 小林 正樹

8. 海洋汚染を突き止めるバイオマーカー

バイオ環境工学科 藤田 敏明

9. マイクロバブルによる環境浄化技術

バイオ環境工学科 高橋 晋

10. 奥入瀬溪流のコケ植物

バイオ環境工学科 鮎川 恵理

特別講演では、東京海洋大学特任教授福田裕氏が全国水産加工品総合審査会、全国蒲鉾品評会で審査委員を務めた経験から、需要が縮小傾向の中にあって、消費者が何を求めているか、需要を開拓するにはどうしたら良いかの参考になればと前置きして、最近の人気商品のトレンドを紹介した。

(株) 合食技術本部長の成田毅氏は八戸工業大学との取組みの成果として、地域の大学や研究機関との連携をはかることにより、自社の技術レベルの向上がはかれることと、何よりも研究プロジェクトに関わった若手技術者の人材育成という面では、目に見えない大きな成果が上がったと報告した。

青森県産業技術センター食品総合研究所の松原久氏は、刺身が可能なサバの唯一の長期保管方法である冷凍保管中の K 値、ATP の割合、および旨味成分であるイノシン酸含量変化に及ぼす保管温度の影響を示し、解凍時における血合い肉食の変化と核酸関連物質の変化を合わせ考えたサバの最適冷凍・解凍方法について紹介した。

平成 26 年 3 月 12 日受理

* バイオ環境工学科・教授

