

# 試験場再び

思い返せば新規採用職員として化学部に配属されてから、早10数年の歳月が流れ再び同じ部署で働くことになりました。

その間、行政及び普及員を経験し、多くの人々からたくさんの事を教えて頂きまして、深く感謝しております。そして自分はその人々に何も還元できなかったのではないかとの思いが去来しております。

そんな思いを胸に、その道のスペシャリストになり、果たせなかった地元への感謝の返礼をしていきたいと思えます。

さて、所信表明は、この辺で終わりにして今年度私の担当する業務内容について、簡単に記します。

まず一つ目は、内容的には、10年前にも担当した水産物の鮮度保持です。

業務名を水産物品質保持技術開発基礎研究といい、全額国庫委託の事業で概要は次のとおりです。

## 1 水産物品質保持技術開発基礎研究

養殖ぶり類について、より鮮度を維持するための手法を明確にしていくことが主なテーマです。昨年度までの成果として、

養殖ブリでは、中枢神経破壊で致死させた後、5 の空気中で保管したものが死後硬直の状態が長く続いた。

致死前の蓄養条件として、冬季の場合、蓄養水温15 と7 では、7の方が完全硬直までの時間が延びる。一方、夏季では、蓄養水温23、15、7で比較すると15の方が完全硬直までの時間が延びる。

という結果が得られています。

死後硬直を遅延させる保管温度帯は、魚種によって異なるといわれていることから、今年度からカンパチについても一連の検討を計

画中です。

また、保管温度以外にも鮮度・死後硬直に影響を与えるパラメータ（酸素ガス等）についても検討予定です。



必殺仕事人（ストレスかけず、いかに速く即死させるかが鍵）

2つ目は、加工残滓をリサイクルしようという仕事で、事業名及び業務内容は次のとおりです。

## 2 加工残滓天然調味料実用化試験

かつお節加工や養殖ブリのフィレー加工で発生する残滓をリサイクルして、新たな物を（調味料）作りだそうというものです。昨年度までの事業成果として、

かつお残滓液汁を酵素処理及び限外ろ過処理後、麹菌発酵させることで、調味液としての可能性が示唆されました。

今年度は、昨年度までの実績を元に、具体的な商品化に向けて調味料の形態（液体または、顆粒・粉末）まで検討する計画です。これがうまくいけば、かつお残滓液汁は卒業し、次のステップであるブリ残滓のリサイクルに進んでいく予定です。

（化学部 保）

# 試験場再び

年度は、新たに本県の主要魚種であるカンパ