

水産物加工指導センター フード・オープンラボについて

— 経営流通部 —

はじめに

水産試験場の水産物加工指導センターは、県内水産加工業の発展を目的に、漁獲物の鮮度保持や加工による付加価値向上というニーズに応えるため、水産加工業者、漁業者、漁協女性部の皆さん等による水産加工技術の習得、加工製品の試作の場として利用されています。

また、新商品の試験販売を行う際の製造を当センターの機器を用いて製造することができる、フード・オープンラボも運用しており、新商品のテスト販売等を支援しています。



水産物加工指導センター

使用できる機械

当センターには、ご利用いただける主な機器として、真空巻締機（缶詰）、高温高圧蒸気滅菌器（レトルト殺菌機）、急速冷凍機、スモークハウス、冷却らいかい機、スチームコンベクションオーブンなどがあります。

フード・オープンラボは、新たな水産加工品開発に取り組む県内の方がご利用になれますが、テスト販売品の製造に当たっては、①魚肉ねり製品製造業、②そうざい製造業、③缶詰又は瓶詰食品製造業のいずれかの「臨時営業許可」の取得と「食品衛生管理者」の設置が必要で、利用される施設・機器毎に1時間あたり20円～955円の利用料が必要となります。



真空巻締機



高温高圧蒸気滅菌器



急速冷凍機

新商品開発の紹介

これまで、複数の加工業者の方々がテスト販売用商品を製造する際に、フード・オープンラボをご利用いただいています。フード・オープンラボでは、本格的な製造販売や設備導入の検討に当たり、試作品をテスト販売し、市場でのユーザーの声を聞くというプロセスを少ない経費で実施できますので、新商品の開発や新たな販路開拓をお考えの皆様のお役に立つものと思います。

これまで当センターで作成した試作品の一部を紹介しますと、真空巻締器や高温高圧蒸気滅菌器を利用した缶詰のオイルサーディン、高温高圧蒸気滅菌器や真空包装機を利用したレンコダイ丸ごとレトルト商品、スモークハウスを利用した魚ジャーキー、スチームコンベクションオーブンを利用したオオニベのフレークなど様々な試作品の作成を行っています。



オイルサーディン



レンコダイ丸ごとレトルト



魚ジャーキー



オオニベフレーク

おわりに

新商品の試作段階では、水産試験場の研究員による技術指導の下、無料で施設等をご利用いただけます。水産業に従事される皆様で、新商品開発や、加工等の技術的な問題点や疑問等がありましたら、ご遠慮なくご相談いただきますようよろしくお願いいたします。

また、利用方法や料金など、当センター フード・オープンラボのご不明な点や、詳しい情報につきましては、お気軽に水産試験場経営流通部までお問い合わせください。