

東北発、水産業・関連産業の復興に向けて

～鮮度保持技術や機能性素材の開発など～

JST復興促進センターでは、東日本大震災における被災地域の企業ニーズの解決を目指した産学共同研究や水産加工サプライチェーン復興に向けた研究開発を実施しています。水産物の鮮度保持技術や水産加工物を活かした機能性素材などに関する研究成果を報告します。新製品の発掘や製品開発・改良を検討されている方は是非ご参加下さい。

【日時】平成26年8月22日(金)

14:00～15:45

【会場】東京ビックサイト 東5・6ホール

(第16回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー内
「出展者セミナーコーナー」)

参加無料
申込み不要

【お問合せ】JST復興促進センター Tel: 022-395-5712 Mail: fukkou_kyousou@jst.go.jp 担当: 鈴木、櫻間

プログラム

14:00～ 挨拶、JST復興促進センターについて

14:15～ 「母川回帰性の高いサクラマスの創出」

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター 教授 上田宏

14:30～ 「ATPサバ®を刺身で美味しく食べる！」

鹿児島大学水産学部 准教授 袁春紅

14:45～ 「電場を利用したシーフード鮮度改善」

岩手大学工学部 教授 高木浩一

15:00～ 「サケ頭部の未利用資源の有効活用」

北里大学海洋生命科学部 教授 森山俊介

15:15～ 「三陸産イサダからの新たな機能性食品素材の開発」

岩手生命工学研究センター生物資源研究 研究員 山田秀俊

15:30～ 「三陸の味を獲れたてそのまま。冷凍せずに食卓へ！」

高知工科大学地域連携機構 准教授 松本泰典

成果発表課題のご紹介

「母川回帰性の高いサクラマスの創出」

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター 教授 上田宏

河川回帰率の低い岩手県のサクラマスの回帰率を高めるため、循環式養殖設備を用いて健苗性の高いモルトを作出し、嗅覚機能を向上させる生理活性物質を経口投与して安家川に放流し、Pitタグシステムにより回帰親魚を自動検知する研究を紹介します。

「ATPサバ®を刺身で美味しく食べる！」

鹿児島大学水産学部 准教授 袁春紅

魚肉に含まれるATPはタンパク質変成抑制作用を示す。本研究では、サバの漁獲から凍結処理までATPを高濃度に維持する技術(ATPサバ®)および解凍硬直が発生しない最適方法を確立し、凍結保蔵・解凍後も高鮮度鮮魚と同等の高品質で、安全なサバの刺身や高付加価値商品の提供を可能とした。

「電場を利用したシーフード鮮度改善」

岩手大学工学部 教授 高木浩一

三陸にはウニ・アワビなどの高価値の生鮮魚介類も多く、これらの鮮度を維持した状態で、消費者届けることは重要である。本研究では、交流電場を用いて、冷蔵保存での鮮度改善や、凍結保存における解凍時の低ドリップを実現した。また明らかにしたメカニズムを元に、効果的な利用法の提案を行う。

「サケ頭部の未利用資源の有効活用」

北里大学海洋生命科学部 教授 森山俊介

サケ頭部には増体促進や成熟促進に関与するタンパク質やムコ多糖類、DHA・EPAなどの機能性素材が豊富に含まれているが、殆ど利用されていない。その未利用資源を食糧資源として重要な魚介類の増養殖や健康を維持するためのサプリメントとして有効利用する技術の開発に取り組んでいる。

「三陸産イサダからの新たな機能性食品素材の開発」

岩手生物工学研究センター生物資源研究部 研究員 山田秀俊

イサダは三陸地域で年間約3万5千トン水揚げされる水産資源であるが、養殖魚の餌としての利用がほとんどで、有効に活用されていない水産資源の一つである。イサダから新規抗肥満成分:8-HEPEを同定し、新たな機能性素材の開発に取り組んでいる。

「三陸の味を獲れたてそのまま。冷凍せずに食卓へ！」

高知工科大学地域連携機構 准教授 松本泰典

三陸には全国的な提供が望まれる生鮮魚介類が多くあるが、鮮度保持が困難なため提供エリアが限られている。塩分濃度を調整可能なスラリーアイスを用いて、凍結せずに、品質を長く保持する技術を開発し、水産業と地域の活性化を図る「SANRIKUブランド」を市場にアピールして行く。