

15 根室市水産加工振興センター

根室市は、水産加工製品の開発及び試作研究並びに加工技術の向上を図るとともに、地場特産品の生産を促進して水産加工業の振興を図ることを目的に「根室市水産加工振興センター」を設置しています。

施設内部には、新製品の試作研究や加工技術の研修・相談等を行う「水産加工技術研修センター」と、試作した特産加工品の製造を行う「水産特産品加工場」が併置されています。

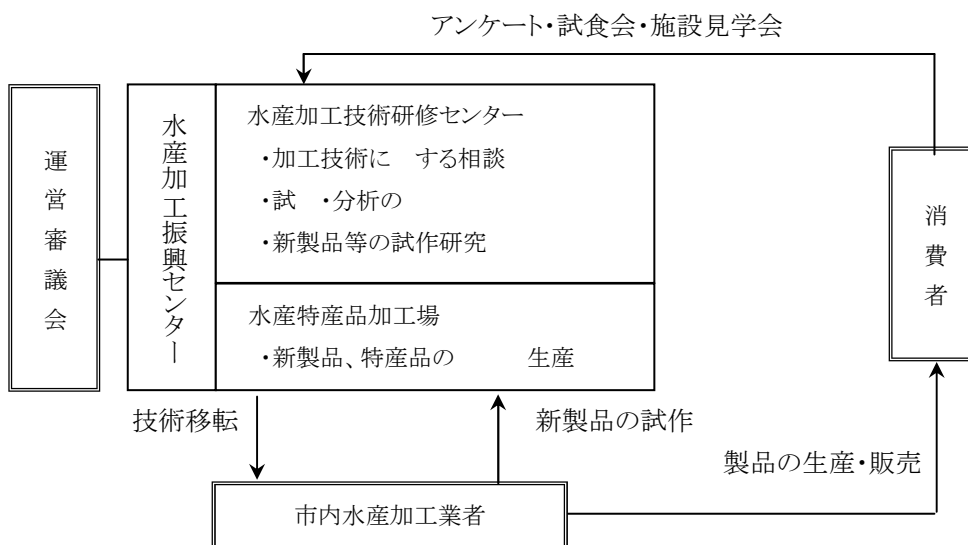
(1) 施設の概要

区 分	水産加工技術研修センター	水産特産品加工場
所 在 地	根室市花咲港 374 番地	
敷 地 面 積	2,730.00 m ²	
総 事 業 費	102,280 千円	112,870 千円
竣 工	昭和 53 年 12 月 25 日	昭和 58 年 3 月 20 日

(2) 利用状況

区分	平成 20 年度		平成 21 年度		平成 22 年度		平成 23 年度		平成 24 年度	
	件数	人数	件数	人数	件数	人数	件数	人数	件数	人数
研修センター	127	234	95	162	81	149	37	66	30	55
特産品加工場	252	544	248	489	364	647	282	549	197	356
相談・分析	235	-	155	-	119	-	52	-	55	-
視察・見学者	-	168	-	77	-	89	-	133	-	213
合 計	614	946	498	728	564	885	371	748	282	624

(3) 関連系統図



(4) 各種機器類

水産加工品の試作・研究を行うために、センター内には 各種の機器類を備え、試作・開発に活用されています。

センター	13
加工装置	14
加水装置	15
試験装置	16
水加置	17
食品加試置	18
一置	19
	20
	21
	22
	23
	24

(5) 試験・分析・検査等

水産加工品の試作・開発のため、試 験研究や 分析・ 検査を 実施しています。

試験 試 験 ・ 試 験 ・ の
 分析 ア 食品 加 発
 食品成分 水分・ 糖 質 ・ 脂 質 ・ 分 子 ・ 分 子 ・ ア
 [生 数 ・ 糖 質 ・ 脂 質]

室

アミノ酸分析システム・回転粘土計・乾熱滅菌器・クリーンベンチ・
 顕微鏡・ゲルダール分解装置・恒温恒湿器・高速冷却遠心機・
 迅速微生物測定器・水分活性測定器・ソックスレー抽出器・
 ふらん器・分光光度計・PH メーター・マッフル炉・
 メディカルフリーザー ほか