

16 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。

また、東海大学静岡キャンパスとの共同開発研究により、地域水産資源を活用した水産加工食品の開発を行っています。



(1) 施設の概要

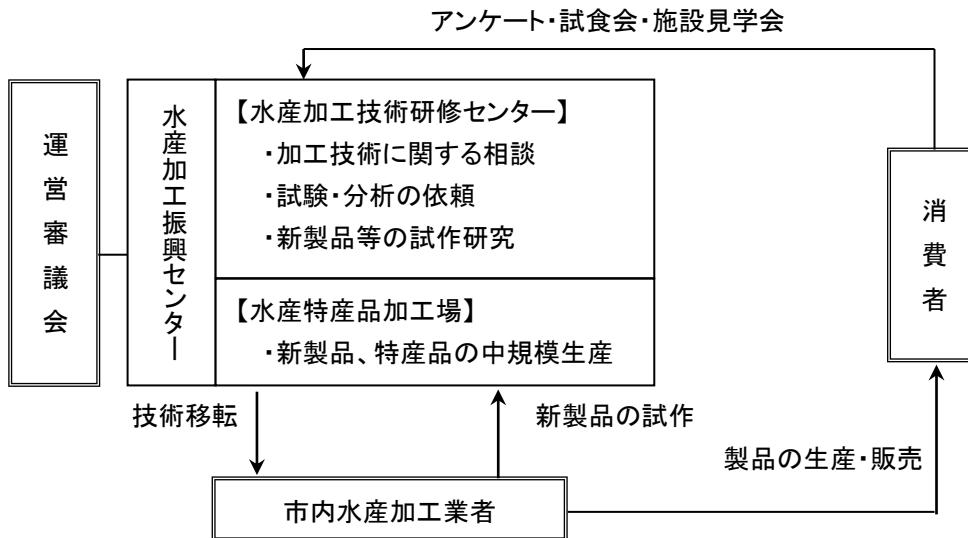
区 分	水産加工技術研修センター	水産特産品加工場
所 在 地	根室市花咲港 374 番地	
敷 地 面 積	2,730.00 m ²	
総 事 業 費	102,280 千円	112,870 千円
竣 工	昭和 53 年 12 月 25 日	昭和 58 年 3 月 20 日

(2) 利用状況

区分	年度		平成 30 年度		令和元年度		令和 2 年度		令和 3 年度		令和 4 年度	
	件数	人数	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	38	82	61	97	51	85	45	92	73	119	189	
特産品加工場	171	284	209	312	230	375	191	302	185	430		
相談・分析	120	-	95	-	136	-	114	-	123	-		
視察・見学者	-	121	-	65	-	85	-	123	-	72		
合 計	329	487	365	474	417	545	350	517	343	599		

※令和 4 年度数値は、令和 5 年 2 月末日現在の実績値

(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、センター内には実験用の精密機器をはじめ、試作・開発に係る機器が整備されています。

〔主な機器一覧〕

1	FM フィッシュスライサー	18	小型自動パン粉付機
2	加圧真空式レオネーター	19	高速冷却攪拌機
3	過熱蒸気処理装置	20	金属検出器
4	減圧加熱濃縮装置	21	脂質測定機
5	高温高圧調理殺菌試験機	22	魚類裁割処理機
6	自動魚肉水晒脱水装置	23	腸詰機
7	ジュール加熱装置	24	急速冷却冷凍装置
8	食品加圧試験装置	25	缶詰巻締機
9	真空包装機	26	刺身用スライサー
10	成型機	27	真空調理用加熱調理機
11	スプレードライヤー	28	ホットパック用真空包装機
12	ドラムドライヤー試験機	29	定量計量充填機
13	密着式真空包装機	30	卓上型コンベアオープン
14	サンマ三枚卸機	31	ミートテンダー
15	電子スモーク装置	32	ヒレカット機
16	電磁フライヤー	33	真空タンブラー
17	スチームコンベクションオープン	34	中大型魚用フィレーマシン

〔令和4年度購入機器：中大型魚用フィレーマシン〕



(5) 試験・分析・検査等

水産加工品の試作・開発のため、試験研究や各種分析・検査を実施しています。

- ① 試験 …… 保存試験・乾燥試験・その他
- ② 分析 …… ア. 食品添加物(発色剤ほか)
イ. 食品成分(水分・粗蛋白質・粗脂肪・灰分・塩分・遊離アミノ酸ほか)
- ③ 検査 …… 細菌検査 (一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・腸炎ビブリオ・
黄色ブドウ球菌ほか)

[主な実験室機器]

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・水分活性測定器・
ソックスレー抽出器・ふらん器・PHメーター・マッフル炉・ほか

(6) 産学官連携研究開発事業〔食品開発〕

地域産業の活性化や根室産水産物の付加価値向上を図るため、東海大学静岡キャンパスとの共同開発研究により、地域水産資源を活用した水産加工食品の開発を行っています。

[これまでの研究開発テーマ]

- ①学校給食向け製品の開発(H22～H29)
 - ・サンマミンチフライ製品
 - ・機能性油脂を強化した練り製品
 - ・昆布入りさつま揚げ・昆布入りすり身フライ製品
- ②地域特産種活用製品の開発(H29～)
 - ・地域特産種を原料としたレトルト・缶詰製品
 - ・地域特産種を原料とした真空調理製品



[令和4年度試作開発製品:左/根室産サケのグラタン、右/根室産マダラのグラタン]