

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、東海大学海洋学部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

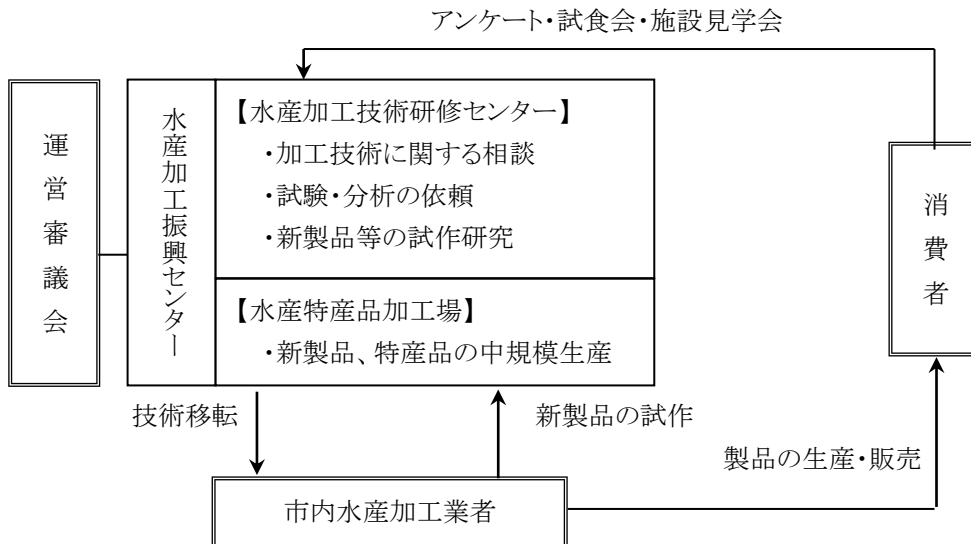
区 分	水産加工技術研修センター	水産特産品加工場
所 在 地	根室市花咲港 374 番地	
敷 地 面 積	2,730.00 m ²	
総 事 業 費	102,280 千円	112,870 千円
竣 工	昭和 53 年 12 月 25 日	昭和 58 年 3 月 20 日

(2) 利用状況

区分	平成 28 年度		平成 29 年度		平成 30 年度		令和元年度		令和 2 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	56	96	41	85	38	82	61	97	44	69
特産品加工場	167	225	192	267	171	284	209	312	212	348
相談・分析	104	-	120	-	120	-	95	-	126	-
視察・見学者	-	54	-	128	-	121	-	65	-	76
合 計	327	375	353	480	330	487	365	474	382	493

※令和 2 年度数値は、令和 3 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	密着式真空包装機
2	加圧真空式レオニーダー	19	サンマ三枚卸機
3	過熱蒸気処理装置	20	電子スモーク装置
4	ガス置換包装機	21	電磁フライヤー
5	減圧加熱濃縮装置	22	スチームコンベクションオーブン
6	高温高圧調理殺菌試験機	23	小型自動パン粉付機
7	自動魚肉水晒脱水装置	24	高速冷却攪拌機
8	ジュール加熱装置	25	金属検出器
9	食品加圧試験装置	26	脂質測定機
10	真空フライヤー装置	27	魚類裁割処理機
11	真空包装機	28	腸詰機
12	スプレードライヤー	29	急速冷却冷凍装置
13	成型機	30	缶詰巻締機
14	超遠心分離機	31	刺身スライサー
15	低温乾燥試験装置	32	真空調理用加熱調理機
16	ドラムドライヤー試験機	33	ホットパック用真空包装機
17	膜分離装置	34	定量計量充填機

・真空調理用加熱調理機
(令和2年度購入)



・ホットパック用真空包装機
(令和2年度購入)



・定量計量充填機
(令和2年度購入)



(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・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

(6) 産学官連携研究開発事業〔食品開発〕

地域産業の活性化と地産地消活動の推進を図るため、東海大学海洋学部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。

[これまでの開発製品]

サンマミンチフライ製品	H22～
機能性油脂を強化した練り製品	H24～
昆布入りさつま揚げ製品	H26～
昆布入りすり身フライ製品	H28～
地域特産種を原料としたレトルト・缶詰製品	H29～
マイワシを原料とした製品	H30～
地域特産種を原料とした真空調理製品	R2 ～