

根室市産学官連携研究開発事業報告書（中間報告）

①研究課題	水産加工食品の開発	
②施策期間	始期：平成 22 年 9 月 終期：令和 4 年 3 月(予定)	
③研究者・連携先の担当者等	民間	市内水産加工業者等
	大学	東海大学 海洋学部 水産学科 教授 後藤 慶一
	行政	根室市水産経済部 水産加工振興センター
④研究概要	地域水産資源を活用した水産加工食品と加工技術の開発	
⑤研究成果（中間報告）		
[要旨]		
<p>根室市における新産業の創出による地域振興を図るため、地域に水揚げされる水産資源を活用した水産加工食品及び加工技術の開発に取り組むと共に、市内企業に対して研究成果の公表と技術移転を行い、産学官連携による商品化の実現を図る。</p>		
[取組状況（時系列）]		
平成22年 9月	研究着手	
平成24年 2月	根室市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（サンマミンチフライ製品）	
平成24年 3月	市内加工業者を対象とした開発試作品発表会の開催	
平成24年11月 ～平成25年2月	根室市及び黒部市内の小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（サンマミンチフライ製品）	
平成26年 2月	根室市及び黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（サンマミンチフライ製品）	
平成27年 2月	根室市及び黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（サンマミンチフライ製品）	
平成27年 3月	水産加工セミナー&共同研究事業成果報告会の開催	
平成28年2～3月	根室市及び黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（サンマミンチフライ製品）	
平成28年 7月	市内加工業者を対象とした練り製品の製造技術講習会の開催	
平成28年 9月	根室市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（昆布入りマダラさつま揚げ製品）	
平成29年 2月	黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（市内企業との連携・協力によるマダラ練り製品の開発・提供）	
平成29年 3月	水産加工セミナー&共同研究事業成果報告会の開催	
平成30年 2月	根室市及び黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（昆布入りすり身フライ製品）	
平成30年 3月	水産加工セミナー&共同研究事業成果報告会を開催	
平成31年2～3月	根室市及び黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査の実施（マイワシミンチフライ製品）	

平成31年 3月 令和2年2月	水産加工セミナー&共同研究事業成果報告会を開催 黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート 調査の実施（マイワシミンチフライ製品）
[成果（中間）]	
<p>1. 地域水産資源を活用した新たな製品の試作研究の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新たな加工食品としてサンマミンチフライ製品、マダラさつま揚げ製品、昆布入りすり身フライ製品、マイワシミンチフライ製品を開発し、根室市及び黒部市内の全小・中学校児童・生徒を対象とした試食アンケート調査を実施した。 ・また、レトルト加熱技術を活用し、地域特産種を原料とした海鮮パスタソース製品、洋風レトルト・缶詰製品の開発研究を行った。 ・なお、令和元年度は東海大学海洋学部学生1名を受け入れて共同研究を実施した。※平成22年度～令和元年度までに延11名受入 <p>2. 商品化の実現に向けた取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今後、各種開発製品の開発研究事業の成果報告会・技術講習会を開催し、市内企業に対して研究成果の公表と技術移転を行うと共に、産学官連携による商品化の実現を図るため、市内企業との連携強化に努める。 ・なお、H28年度に開発した練り製品の製造技術を活用し、市内1事業者がマダラさつま揚げ製品の商品化を行った。 ・また、H29年度に開発した海鮮パスタソース製品については、市内4事業者と連携し、H30、R1年度に開発したヤナギダコ缶詰製品については、市内1事業者と連携し、商品化に向けた技術支援を実施している。 	
⑥研究成果の公表、又はその準備状況	
[市民への成果公表の方法]	
随時、新聞報道を通じて事業の取り組み状況を周知した。	
⑦令和元年度事業の展開と展望	
[展開・展望]	
<ul style="list-style-type: none"> ・これまで開発した製品における市内企業による商品化の実現を目指して、製品の完成度を高めながら、商品化の受け皿となりうる市内加工業者への技術移転と連携強化に努める。 ・また、新たな製品開発研究を行うため、東海大学学生を受け入れ、共同研究に取り組む。 	
[課題]	
・市内加工業者への技術移転と連携強化による商品化に向けた取り組みの推進	
⑧その他、特記事項	
特になし	



写真1 地域特産種ヤナギダコを原料とした缶詰製品の開発状況



写真2 黒部市内の小学校におけるマイワシミンチフライ製品の試食提供状況

以上