

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

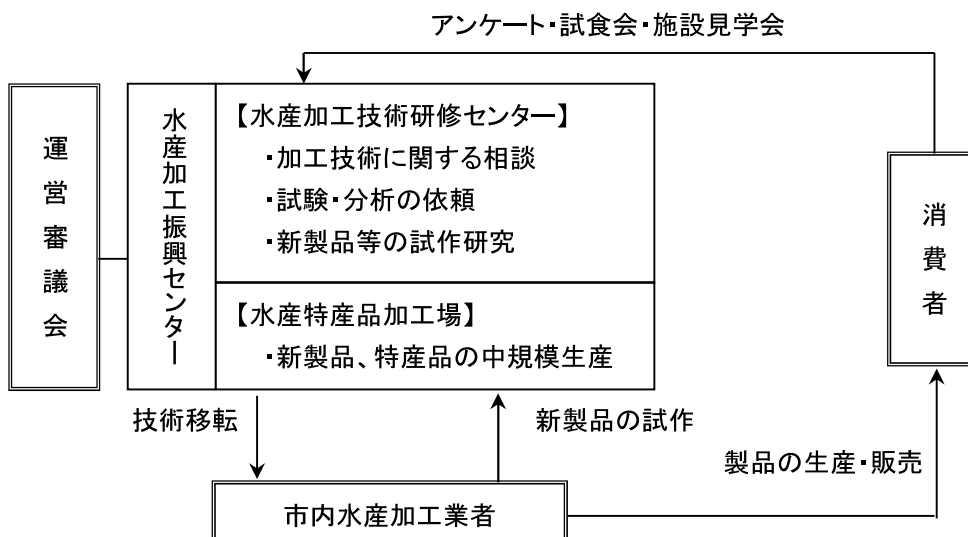
区分	水産加工技術研修センター	水産特産品加工場
所在地	根室市花咲港 374 番地	
敷地面積	2,730.00 m ²	
総事業費	102,280 千円	112,870 千円
竣工	昭和 53 年 12 月 25 日	昭和 58 年 3 月 20 日

(2) 利用状況

区分	令和 3 年度		令和 4 年度		令和 5 年度		令和 6 年度		令和 7 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	45	92	78	213	22	61	29	52	11	22
特産品加工場	191	302	209	487	351	863	382	809	278	905
相談・分析	114	-	133	-	98	-	101	-	81	-
視察・見学者	-	123	-	114	-	133	-	264	-	301
合計	350	517	420	814	471	1,057	492	1,125	370	1,228

※令和 7 年度数値は、令和 8 年 2 月末現在の実績値

(3) 関連系統図



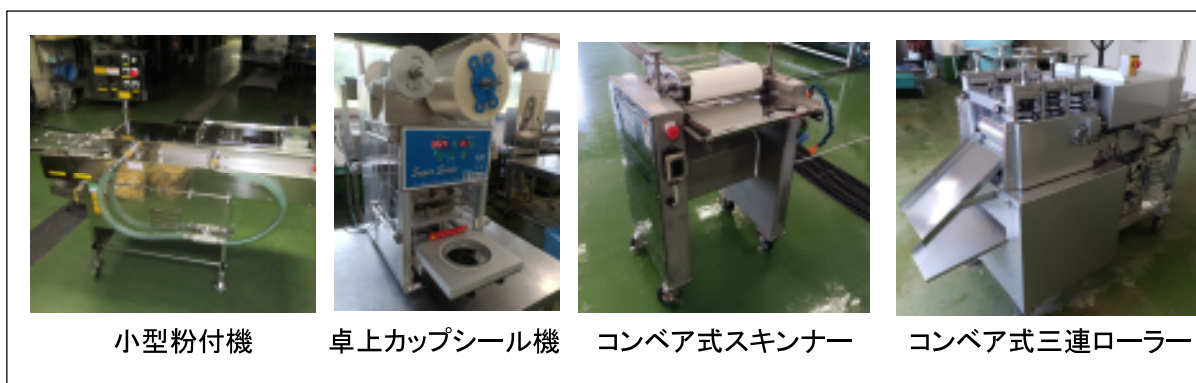
(4) 各種機器類

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	加圧真空式レオニーター	17	魚類裁割処理機
2	過熱蒸気処理装置	18	急速冷却冷凍装置
3	減圧加熱濃縮装置	19	缶詰巻締機
4	高温高圧調理殺菌試験機	20	刺身用スライサー
5	自動魚肉水晒脱水装置	21	真空調理用加熱調理機
6	ジュール加熱装置	22	定量計量充填機
7	真空包装機	23	卓上型コンベアオープン
8	成型機	24	真空タンブラー
9	スプレードライヤー	25	中大型魚用フィレーマシン
10	ドラムドライヤー試験機	26	定湿低温乾燥機
11	電子スモーク装置	27	スチームコンベクションオープン
12	電磁フライヤー	28	ベルト式ヘッドカッター
13	小型自動パン粉付機	29	小型粉付機
14	高速冷却攪拌機	30	卓上カップシール機
15	金属検出器	31	コンベア式スキナー
16	脂質測定器	32	コンベア式三連ローラー

〔令和7年度購入機器〕



(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、低温加熱調理製品、即食・簡便製品

〔令和6年度試作開発製品〕※根室産水産物を主原料とした即食・簡便製品(レンジアップ製品他)



海鮮ブイヤベース



花咲ガニのお茶漬けの素



海鮮パエリアの素

〔令和7年度試作開発製品〕※根室産水産物を主原料とした即食・簡便製品(レンジアップ製品)



花咲ガニのカネロニグラタン



花咲ガニのリゾット