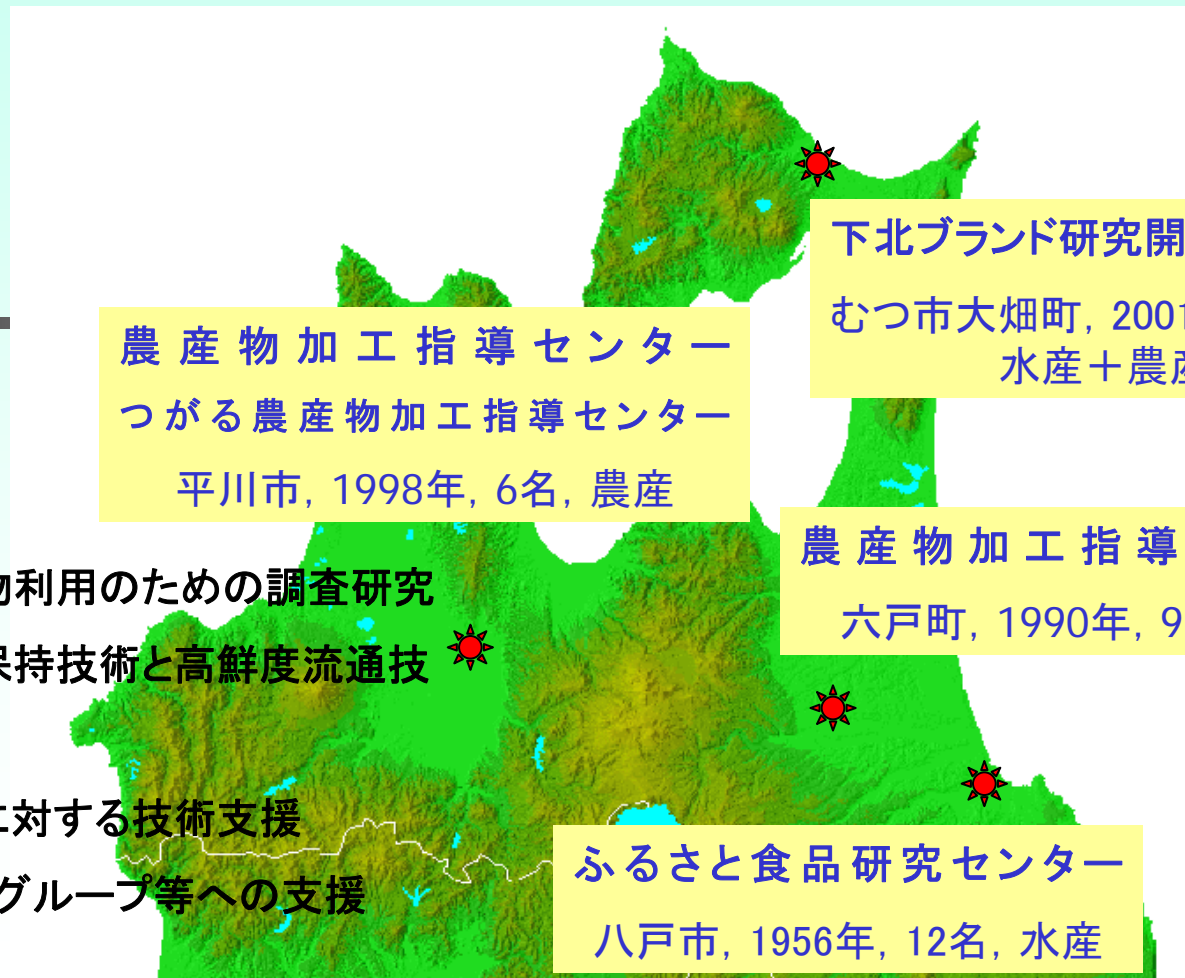


青森県ふるさと食品研究センターの概要



青森県ふるさと食品研究センター 位置と概要



- 1) 県産農林水産物利用のための調査研究
- 2) 水産物の鮮度保持技術と高鮮度流通技術の開発
- 3) 食品加工企業に対する技術支援
- 4) 加工団体・加工グループ等への支援

職員の配置状況

	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度
ふるさと食品研究センター	15	15	15	14	13	12
下北ブランド研究開発センター	15	15	13	12	11	11
農産物加工指導センター	17	18	19	17	16	15
合計	47	48	47	43	40	38

(兼務および派遣職員を含む)

当初予算額

	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	
ふるさと食品研究センター	総額	147,212	168,860	162,407	155,248	145,995	157,552
	研究費	11,196	12,043	18,433	19,366	13,168	15,033
下北ブランド研究開発センター	総額	161,801	143,091	147,986	141,628	130,743	118,198
	研究費	12,785	10,527	10,307	12,371	8,559	8,922
農産物加工指導センター	総額	215,340	189,454	188,886	185,651	180,313	175,409
	指導研修費	10,226	8,728	7,987	7,113	6,402	6,402
	研究費	13,945	12,024	11,402	8,835	6,154	4,811
合計	総額	524,353	544,727	547,408	530,212	478,778	475,114
	研究費	48,152	43,322	48,129	47,685	34,283	35,168

業務実績

件数(人数)

	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度
ふるさと食品研究センター	438(603)	405(464)	457(625)	434(618)	412(660)	344(490)
下北ブランド研究開発センター	168(1,152)	207(666)	225(608)	164(940)	190(930)	137(751)
農産物加工指導センター	-	422(4,790)	371(4,364)	417(4,326)	411(3,663)	260(1,274)
合計	606(1,755)	1,034(5,920)	1,053(5,597)	1,015(5,884)	1,013(5,253)	741(2,515)

加工品開発点数

	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度
ふるさと食品研究センター	63	57	45	45	29	30
下北ブランド研究開発センター	34	45	46	47	35	27
農産物加工指導センター	55	42	56	56	38	
合計	152	144	147	148	102	57

・県産農林水産物利用のための 調査研究

- 利用拡大・付加価値付与
→加工技術開発
加工品の開発試作
展示試食会等
- サバの高品質加工品地元
団体による地域ブランド化
の動き
- 未利用資源の利用



・水産物の鮮度保持技術と高鮮度流通技術の開発

- ホタテガイウロ取りむき身の酸素封入液浸包装
- ヒラメ, サクラマス(海峡サーモン)ウスメバル, キアンコウ, ミズダコ
- 生鮮魚の市場流通と価格形成(調査研究)
- 生産者団体への普及



・食品加工企業に対する技術支援

- 開発・試作への支援
→ 共同開発
- 技術相談（相談会，来所・電話等，多様）
- 巡回指導・随時訪問
- 行政・関係機関と連携
- マニュアル化（8冊658点，微生物検査マニュアル）



・加工団体・加工グループ等への支援

- 研修会・講習会・加工実習・加工相談と指導
- 下北ブランド開発推進協議会（会員95，規格39，商品53）
- 下北燦々会（下北地域異業種6企業の自主的研究会）



ふるさと食品研究センターの事業 (その1)

■ 水産食品開発部

- ・カタクチイワシ資源高度利用事業(H18-22)
(中央水研から受託)
- ・農水産バイオマス複合利用食品開発事業
(H19-21)
- ・水産物加工利用技術推進育成事業(H19-23)
- ・特産品のレベルアップ事業(H20-21)(重点)

ふるさと食品研究センターの事業 (その2)

■ 水産食品化学部

- ・海藻類新加工中間素材開発事業(H19-20)
- ・まぐろヤケ肉防止技術開発事業(H19-21)
(北海道大学から受託)
- ・ほたてがいセラミド抽出技術開発事業(H19-23)
(中央水研から受託)
- ・八戸しめさばブラッシュアップ推進事業(H20-22)
- ・魚介類の出荷前畜養と環境馴致による高品質化システム技術開発事業(H20-22)(中央水研から受託)

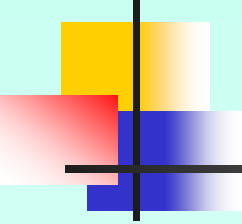
下北ブランド研究開発センター の事業（その1）

- 研究開発部
 - 下北地域「海」・「山」資源活用技術開発事業
(H18-20)
 - 地域農畜水産物活用製品化技術開発事業
(H18-22)
 - 乳酸菌株を活用したヒット商品づくり事業
(H20-21) (重点事業)

下北ブランド研究開発センター の事業（その2）

- 指導普及部
 - ・下北地域食品加工企業技術支援事業
(H18-22)
 - ・下北地域食品産業高度情報化事業
(H18-22)
 - ・ロハス食品開発事業(H20-22)
 - ・あおもり逸品づくりトッパーナー育成支援事業
(H20-21)(重点事業)

農産物加工指導センターの事業 (その1)



■ 加工指導部

- 農産物加工品商品特性向上促進事業 (H13-22)
- 農産加工啓発指導事業 (H18-20)
- 農産加工商品化研修事業 (H18-20)
- にんにくの機能性成分を高めた加工品の開発事業
(H18-20)
- ながいも高度利用技術の開発事業 (H18-20)
- 鶏肉を使用した発酵調味料(肉醬)の開発事業
(H18-20)

農産物加工指導センターの事業 (その2)

- つがる農産物加工センター
 - 農産加工食品開発促進事業(H18-22)
 - 津軽地域の特産農産物を活用した新加工食品の開発事業(H19-21)

開発した加工品の例 1



開発した加工品の例 2



開発した加工品の例 3

