

**宮城県試験研究機関評価委員会**  
**平成30年度 第1回水産業関係試験研究機関評価部会議事録**

開催日時	平成30年12月12日（木） 14:00～15:40
開催場所	宮城県行政庁舎10階 1002会議室
評価部会委員 出席者	<p>【部会長】藤井 一則（(国研)水産研究・教育機構東北区水産研究所 業務推進部長）</p> <p>【副部会長】伊藤 絹子（東北大学大学院農学研究科 准教授）</p> <p>【部会委員】木島 明博（東北大学大学院農学研究科 教授）</p> <p>【部会委員】石原 慎士（宮城学院女子大学 教授）</p> <p>【部会委員】大草 芳江（特定非営利活動法人 natural science 理事）</p>
宮城県関係 出席者	<p>【新産業振興課】技術主幹 千葉菜穂子</p> <p>【農林水産政策室】技術主幹兼企画員 都築寛明</p> <p>【水産業振興課】技師 十川麻衣</p> <p>【水産技術総合センター】</p> <p>所長 永島宏，副所長 熊谷明 技術副所長 湯澤麻美</p> <p>総括研究員 藤原健，技術次長 柴久喜光郎</p> <p>【気仙沼水産試験場】場長 末永浩章</p> <p>【内水面水産試験場】場長 太田裕達</p>
傍聴者	なし

### 1. 開会

・司会の柴久喜（事務局）が開会を宣言し、「審議会等の会議の公開に関する事務取扱要綱」に基づき、本評価部会が公開であることを説明した。

### 2. 委嘱状の交付

・永島所長から木島委員、石原委員、大草委員に委嘱状を手渡した。

### 3. あいさつ（永島所長）

・本日は平成30年度第1回水産業関係試験研究機関評価部会を開催したところ、お忙しい中、ご参集いただき感謝申し上げます。

・水産技術総合センターは、その前身となる宮城県水産試験場が明治32年（1889年）に設置されて以来、120年にわたり県の漁船漁業、養殖業、水産加工業の発展のため試験研究業務、技術普及、情報提供に取り組んできた。

・平成23年の東日本大震災により内水面試験場以外のすべてが被災し、数年間はその機能を失ったが、平成28年までにすべての施設、船舶の復旧が完了した。現在は、県の「水産基本計画」に基づき、52の個別課題を実施している。

・今回は、平成29年度に終了した重点的課題である「高鮮度魚加工技術の開発試験」について事後評価をお願いします。

#### 4. 諮問書の交付

- ・永島所長が知事からの諮問書を読み上げ、藤井部会長に手渡した。

#### 【藤井部会長あいさつ】

- ・本日は重点的課題1課題の事後評価を行う。3名の新委員の方々には、忌憚のないご意見を願います。事業終了後も得られた成果が社会実装に繋がるようがんばっていただきたい。

#### 5. 出席者紹介

- ・柴久喜（事務局）が、評価部会委員を紹介、続いて県関係出席者を紹介した。

#### 6. 資料確認

- ・柴久喜（事務局）が、資料の確認を行った。

#### 7. 報告事項

- ・永島所長が、資料1に基づいて「水産技術総合センターの業務について」報告した。

#### 8. 評価部会の運営等の説明

- ・柴久喜（事務局）が、資料2に基づき評価項目及び評価の基本的な考え方について説明した。

#### 9. 議事

- ・試験研究機関評価委員会条例の規定に基づき、藤井部会長が議長となり議事を進行した。

##### (1) 審議事項

##### 重点的研究課題の事後評価について

##### 「高鮮度魚加工技術の開発試験」

- ・水産加工開発チームの藤原総括研究員が、スライドで説明した。

#### 【質疑応答】

大草委員	・評価にあたって、この研究の背景と何故カタクチイワシとマイワシを選定したのか教えていただきたい。
藤原総括研究員	・定置網漁業者が鮮度の良い多獲性魚類のカタクチイワシ、マイワシを市場に水揚げしても50円/kgほど。一方、水産加工業者の中には、単価の高い水産加工品をつくる際、生食できるほど高鮮度な原料を使用している業者もいる。実際に、単価が高い缶詰は、普通の缶詰より高鮮度で刺身でも食べることができるような原料を使用している。定置網漁業者が高鮮度なカタクチイワシ、マイワシを水産加工業者に提供し、加工品として使ってもらうことで、他の製品と差別化を図ることを考えた。
大草委員	・価格が低いイワシ類について、鮮度保持などで手間をかけることで、価格を上げるのがねらいか。
藤原総括研究員	・価格が高い魚は、市場では扱いが丁寧である。イワシ類も高鮮度化により、そうした扱いになる方向へもっていきたいと考えた。

木島委員	・ 計画策定時点で、高鮮度のイワシ類を水揚げしていた漁業者はいたのか。
藤原総括 研究員	・ 取り組んでいる定置漁業者はいなかった。
木島委員	・ 高鮮度処理と通常の処理した魚を比較・評価するにあたり、K 値等の基本的なデータは調べたのか。
藤原総括 研究員	・ 本事業では、調べていない。
木島委員	・ 付加価値をつける実験としては弱い。高鮮度処理をしたから、どれくらい収入が上がるのか、どういうメリットがあるのかまで説明しなければ普及につながらない。
石原委員	・ 鮮度維持効果を把握するにあたり、使用した海水は、生海水又は殺菌海水のどちらを使用したのか。
藤原総括 研究員	・ 定置網の漁場の海水を使用した。
石原委員	・ サバと比べてイワシ類は好き嫌いが多いと思う。マイワシ、カタクチイワシの市場のニーズはあるのか。
藤原総括 研究員	・ 農林水産省の統計データから、カタクチイワシは食用には使われておらず、マイワシは水揚げ量が4～5千トン以下であれば食用、それ以上になると非食用となる。
石原委員	・ それでは、市場ニーズはないということになる。現在、水産加工会社は新しい技術や情報を求めている。交流会や協議会を開いて、水産加工会社を巻き込んで取り組んだ方がよい。県の加工技術や製品を公開する場等を設けていただきたい。
藤原総括 研究員	・ 水産加工組合を通じて、一部の水産加工会社との交流は行っているが、これからはもっと積極的に展開していきたい。
伊藤委員	・ 加工会社との交流はとても大事であるが、コストがかかるようなので補助事業等が必要なのではないかと思った。今後どのように普及していくのか。
藤原総括 研究員	・ 補助事業があるので、補助事業及び6次化担当者と相談したい。
藤井委員	・ 高鮮度処理で魚価向上はどれくらい期待できるのか。コストを含めた説明が必要ではないか。
藤原総括 研究員	・ コスト計算までやらなかった。
藤井委員	・ K 値等の数字の意味など、専門の人でなければわからない。また、有意差やどれくらいであれば生食可能などの基準を示してほしい。
藤原総括 研究員	・ 検定等を行っていない。厚生労働省が決められている一般細菌数の基準では、0～5,000g/個は問題なく食べられる範囲。賞味期限は、一般細菌数や臭い、味等で決まる。
石原委員	・ 宮城の特徴として産地間の差を出していくべきである。他産地と旨みや脂肪分を

---

比較することなどを検討してはどうか。

---

藤原総括           ・今後の取組に生かしていきたい。  
研究員

---

※事後評価に関する審議終了後、研究課題評価表の取りまとめ方法について、柴久喜（事務局）が説明。

- ・評価表の提出期日は、平成30年12月25日（火）までとしたい。
- ・本日配布した評価表については、後日、デジタルファイルを各委員に電子メールで送るので、メールで返信いただくか、本日の配付資料に記載のうえFAX送信いただくかのどちらかで事務局まで回答いただきたい。
- ・本日配布している資料3-3は事前に実施した内部評価の結果となっているので、評価の参考としていただきたい。
- ・事務局で取りまとめた結果は、各委員にお示しし、最終的に藤井部会長に確認・承認をもらうことで本評価部会の答申としたい。

※藤井部会長から、提出期日や取りまとめ方法、答申の方法について委員に確認し、了解を得た。

## (2) その他

- ・特になし。

## 10. 閉会

- ・柴久喜（事務局）が閉会を宣言した。