

食品科学研究部の研究概要

1 水産物安全確保対策事業

県産二枚貝による麻痺性貝毒食中毒の発生を未然に防ぐため、カキ、アサリ等二枚貝の麻痺性貝毒モニタリング調査を行います。

併せて、麻痺性貝毒による食中毒のリスクを生産者等に周知します。

- ・ エライザ法及び公定法による貝毒定期モニタリング調査



エライザ法による貝毒分析の様子

2 水産物付加価値向上事業

県産水産物の付加価値を向上させ、漁業関係者の所得向上を図るため、高付加価値化に向けたデータの集積及び地域と連携して水産物利用加工や商品開発の支援を行います。

- ・ インピーダンス法（脂肪含分析）を用いた旬調査
- ・ オープンラボを活用した商品開発支援



オープンラボでの作業状況

3 海藻類総合対策事業

平成31年3月に整備した海藻研究施設を活用し、海藻漁業の生産技術や藻場造成の技術開発を行い、総合的に海藻漁業の生産額の増加を目指すとともに、海藻の浄化能力により、漁場環境改善を推進します。

- ・ 海域環境の変化に対応した海藻増養殖技術開発
- ・ 海域環境の変化を長期的に把握するための藻場モニタリング調査
- ・ 漁業者による藻場回復の取組支援



人工採苗ワカメの養殖試験

4 水産研究イノベーション加速化事業

優良系統ワカメ品種の選抜育種を行い、養殖ワカメの品質の差別化を図ります。

また、海域環境の変化により増加している植食性魚類による食害対策の技術開発を行います。

- ワカメ優良株の選抜、交配
- 電気刺激を用いた植食性魚類による食害対策技術開発