

食品科学研究部の研究概要

1. 水産物の安全確保に係る取組み

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・アサリ等の二枚貝の麻痺性貝毒モニタリング調査を行っています。

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. 水産物の付加価値向上に係る取組み

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等



オープンラボでの作業状況

3. 海藻類の増養殖技術の開発

海藻漁業の生産技術や藻場のモニタリング調査・造成技術の開発を行い、総合的に海藻漁業の生産量及び生産額の増加を目指します。

- ・ ヒトエグサ人工採苗網の生産及び有用性の確認
- ・ ワカメ優良株の選抜、交配及び有用性の確認
- ・ 植食性魚類による食害対策技術開発
- ・ 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