

# 地元で獲れる水産物の有効活用セミナー

低利用魚を手軽に食べられる  
人気商品へと変身させた実例  
を交え、水産物の商品開発に効果的な  
加工技術をご紹介します。

“おいしく手軽に”  
“フードロス削減”  
開発のヒントに！

WEB配信  
参加費無料

2021年11月2日（火） 13:30-15:30

定員 50名（境港会場 5名） **商品開発の方にお勧め**

申し込み方法は裏紙をご覧ください

★境港会場（境港市中野町2032-3）はオンライン環境のない場合に限り可能

講

13:30-14:30

「小田原市内を観光しながら食べ歩きができる水産加工品  
（カマス棒）」の開発秘話

神奈川県水産技術センター 主任研究員 臼井 一茂 氏

演

情  
報  
提  
供

14:30-15:00 フードロス削減！魚肉接着技術の紹介

食品開発研究所 グループ長 加藤 愛

15:00-15:30 ベニズワイガニの非破壊選別技術の紹介

食品開発研究所 研究員 藤光 洋志

【問い合わせ先】

鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 井田 昌孝（イダ マサタカ）  
電 話：0859-44-6121（代） Eメール：tiit-shokuhin@tiit.or.jp



地方独立行政法人  
鳥取県産業技術センター  
Tottori Institute of Industrial Technology

# 講演概要

## ● 「小田原市内を観光しながら食べ歩きができる水産加工品（カマス棒）」の開発秘話

小田原の特産品であるカマスを材料とし、発明した魚体中骨抜き具を用いて、丸ごと食べられる製品「北条一本ぬきカマス（カマス棒）」を開発した事例についてご紹介します。講師は、海藻の代わりに地元産のキャベツを与え、短期養殖した“キャベツウニ”の開発にも貢献し、マスメディアにも多数出演されています。

## ● フードロス削減！魚肉接着技術の紹介

おいしく食べられるのに捨てられてしまう水産加工の残渣や規格外魚などを使った、魚肉の加工技術についてご紹介します。

## ● ベニズワイガニの非破壊選別技術の紹介

鳥取県の特産物であるベニズワイガニの味や身入り状態を非破壊で判別できる技術についてご紹介します。

# 申込方法 〆切：10月29日（金）

EメールもしくはFAXにて参加申込書をお送りください。お申し込み後3日（土日祝日を除く）までに当方からの確認メールまたはFAXが届かない場合は、お手数ですがご連絡下さい。

Eメール：tiit-shokuhin@tiit.or.jp      F A X：0859-44-0397

# 参加申込書

企業名		
住所	〒	
電話番号	(            )      -	
F A X	(            )      -	
形式	WEB   o r   境港会場      いずれかに○をご記入下さい。	
参加者①	お名前	
	所属部署・役職名	
	Eメール	
参加者②	お名前	
	所属部署・役職名	
	Eメール	

【個人情報の利用について】 ご記入頂きました個人情報は、今後の研究会等の情報提供その他の正当な目的にのみ使用させて頂きます。

## 【問い合わせ先】

鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 井田 昌孝（イダ マサタカ）  
電 話：0859-44-6121（代） Eメール：tiit-shokuhin@tiit.or.jp



地方独立行政法人  
鳥取県産業技術センター  
Tottori Institute of Industrial Technology