

水産関連企業の 課題解決系口セミナー

参加費無料！

試食あり！※1

県内の水産加工技術の発展を目指し、3つのテーマに分けてセミナーを開催いたします。ご興味のあるテーマの日程にご参加いただき、品質管理、工程改善、新商品開発等における課題解決の糸口として、また、水産加工技術の情報収集の場として是非お役立てください。

日程	テーマ	内容
① 令和4年 9月16日 (金) 13:30 ~ 15:30	冷凍技術 品質保持	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 講演① 国産冷凍サバを高付加価値化するコールドチェーン普及の取り組みー徹底した温度管理による高鮮度保持と高品質冷凍ー 東京海洋大学 客員教授 岡崎 恵美子 氏 ◆ 講演② リキッドフリーザー「凍眠」が企業にもたらすメリットとは 株式会社テクニカン 営業部 中国・四国地方営業担当 菅 裕作 氏 ◆ 話題提供① 冷凍技術を利用した研究・商品開発について (地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 水畜産食品グループ 研究員 藤光 洋志
② 9月30日 (金) 13:30 ~ 15:00	工程改善 (AI・IoT・ロボット等の活用)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 講演③ 水産加工業の自動化課題と突破口を考える「掴む技術・既存技術の活用・適正な自動化システムは？」 アドバント株式会社 代表取締役 岡田 智則 氏 ◆ 話題提供② 工程改善における当センターの支援体制について (地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 水畜産食品グループ 研究員 長崎 稔拓
③ 10月14日 (金) 13:30 ~ 15:30	未利用資源の活用 ファストフィッシュ	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 講演④ 地域資源の有効活用について シラホフーズ株式会社 代表取締役社長 荒井 忠一 氏 ◆ 講演⑤ 魚離れに対応した加工品の製造技術開発について (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品開発部 食品開発グループ 主査 山田 加一朗 氏 ◆ 話題提供③ 食品開発研究所でのフードロス、ファストフィッシュの取り組み紹介 (地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 水畜産食品グループ グループ長 加藤 愛

□ **会場**：境港市民交流センター
みなとテラス 2F 中会議室※2
(境港市上道町3000)

□ **申込方法**：
センターHPの申込フォーム もしくは、
別紙の申込書をメールまたはFAX※3

□ **定員**：各日程 **40** 名

□ **申込期限**：令和4年 **9月9日** (金)※4



※1：日程①、③には試食があります。

※2：新型コロナウイルスの感染状況により、オンライン開催に変更する場合があります。その場合、試食はありません。

※3：複数の日程のお申し込みが可能です。

※4：日程②、③に関しては、申込状況に空きがあれば開催日の1週間前までお申し込みが可能です。

お問い合わせ

(地独)鳥取県産業技術センター
食品開発研究所 担当：山川、井田
TEL：0859-44-6121 FAX：0859-44-0397
E-mail：tiit-shokuhin@tiit.or.jp



地方独立
行政法人

鳥取県産業技術センター

講演概要

鳥取県水産加工技術研究会
水産関連企業の課題解決系口セミナー

【講演①】 国産冷凍サバを高付加価値化するコールドチェーン普及の取り組み ー 徹底した温度管理による高鮮度保持と高品質冷凍 ー

岡崎 恵美子 氏（東京海洋大学）

サバは国内外で利用される重要魚種ですが、漁獲後に鮮度低下により商品価値が低下し易いことが知られています。本講演では、国産まき網サバの冷却法などの技術的検証により高付加価値化に取り組んだ成果を紹介しします。

【講演②】 リキッドフリーザー「凍眠」が企業にもたらすメリットとは

菅 裕作 氏（株式会社テクニカン）

冷媒が「液体」であるリキッドフリーザー「凍眠」は、液体を使うことで数倍のスピードで凍らせることが出来ることに加え、高品質な冷凍が可能です。時代の潮流も絡めてお伝え予定です。

【講演③】 水産加工業の自動化課題と突破口を考える

「掴む技術・既存技術の活用・適正な自動化システムは？」

岡田 智則 氏（アドバント株式会社）

昨今、深刻化する人手不足において、作業の自動化が急務となっている現在、人の代わりとしてロボット等を活用した自動化をご検討されている企業様も多いことと思われまます。本講演では、自動化を考える上で重要となる「掴む技術」「既存技術の活用」「適正な自動化システム」について、現実的な課題とその打開策案をご紹介します。

【講演④】 地域資源の有効活用について

荒井 忠一 氏（シラホフーズ株式会社）

富山県で水産加工を生業とするものにとって切り離せない存在の白えびですが、かつては大部分が殻として廃棄されてきました。富山県の地域資源を余すこと無く活用したいという思いから「廃棄物」から「商品」への展開への道のりを解説します。

【講演⑤】 魚離れに対応した加工品の製造技術開発について

山田 加一朗 氏（北海道立総合研究機構 食品加工研究センター）

魚離れに対応した加工品の開発に向けて、当センターの取り組み「骨まで食べられる水産加工品の製造技術」と「魚臭さを低減した一夜干しの製造技術」についてご紹介します。

会場案内

境港市民交流センター みなとテラス 2F 中会議室

