

# 四国西南域における水産物の高品質化に関する研究

高知大学 農学部 教授 森岡 克司

連絡先 E-mail: morioka@kochi-u.ac.jp

## ○研究シーズ概要

高知県は、カツオのみならず、室戸岬沖のキンメダイ、足摺岬沖の清水サバなど豊かな海の幸に恵まれています。高知大学水産利用学研究室では、四国西南海域で漁獲される水産物の付加価値を高める鮮度保持技術及び加工技術を開発し、高品質で安全な水産物を生産・供給することを目的とし、以下のような研究を進めています。

これまで高知県、漁協などと共同で進めてきた研究(継続中のものも含む)

- (1)ソウダガツオ類の有効利用に関する研究
- (2)未利用サメ類筋肉からの加工品の開発
- (3)カツオ類鮮度保持技術の開発
- (4)水産物の漁獲地での前処理加工残滓の有効利用に関する研究
- (5)資源循環型社会を目指した生産・利用一体型養殖システムの構築に関する研究

### 研究室での主な分析手法

- (1)水産物の鮮度評価  
K値, IMP(イノシン酸)量測定など
- (2)水産物の品質評価  
色, 味, テクスチャー, 化学成分など
- (3)水産物の安全性・健康機能性の評価  
ヒスタミン量の測定, 抗酸化能の評価など

## アブラソコムツ魚肉による発明食材

