

## ◆講習会等

# 水産加工講習会

水産業改良普及センター 與那嶺盛次

### 1. 目的

本県の水産業は、近年水産資源の減少、輸入水産物の増加、魚価の低迷、燃油の高騰など厳しさを増している。このような状況の中、県内で生産される水産物を加工することによって付加価値の向上を図り販売ルートを拡大したいという要望が多く寄せられていることから、水産加工講習会を開催した。

### 2. 開催日時及び場所

平成23年12月7日（水）

沖縄市産業交流センター大ホール

### 3. 講師

県水産海洋研究センター 松尾和彦研究員

### 4. 参加者

漁協女性部、漁業者、漁協役職員、市町村水産担当職員等 39名

### 4. 内容

当普及センター大嶋洋行所長の開会挨拶の

後、水産海洋研究センターの松尾和彦研究員が、「水産加工業の始め方」と題して講演を行った。前半は、加工原料の安定確保、加工技術、衛生安全管理の資格、加工種類毎の営業許可申請などについて説明した。

特に、関連する営業許可として、魚介類販売業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、缶詰又は瓶詰食品製造業、そうざい製造業、飲食店営業の許可申請が必要になってくることを説明した。

後半は、ヒトエグサ、サメ、トビイカの具体的な加工方法について講義を行い質疑応答を行った。会場からは、賞味期限の設定方法や加工機械の取得方法、マグロの鮮度保持等具体的な質問があり、活発な意見交換がなされた。

なお、会場の後方には、「水産物の利用一原料から加工・調理まで」、「全国水産加工品総覧」、「食品工場のしくみ」、「最新日本の食品機械総覧」等の水産加工関連の本が並べられ、多くの参加者が出版社等についてメモを取っていた。



水産加工講習会の様子



質問する伊江漁協女性部新垣氏