

試験研究（事後）評価整理表

意見整理表3(事後評価)

試験研究機関名 水産試験場

所管グループ 研究開発グループ

整理番号	施策目標等		試験・研究課題名	研究目的	研究概要	試験研究始期・終期		評価結果	外部評価アドバイザーコメント
	施策目標	研究課題分類				始期	終期		
1	豊かで魅力ある水産業の振興	種苗放流技術の確立	サケ回帰資源調査	適正な漁獲管理に資するために、サケ資源の実態と動向を把握し、回帰尾数予測手法の開発を行う。	秋サケの年齢と来遊尾数の相関および、過去に調査した年齢組成をもとに、次年度の来遊尾数を予測する。	平成6	平成15	C	・浜通りの観光の目玉ともなりうるサケの遡上、安定した収量を得る方法を見つけるために、継続されたい。
2	豊かで魅力ある水産業の振興	水産物流通・加工技術の開発	漁獲物加工特性研究(低温加熱によるホッキガイの簡易加工技術)	ホッキガイを加熱等の簡易な加工方法により、生に近い状態で冷凍保存ができる加工技術を開発する。	ホッキガイのむき身を加熱及び冷凍加工することにより色と食感がどのように変化するかを調べたところ、約60℃の湯で2～3分間加熱したものを冷凍保存することで、生に近い色と食感を保つことができることが判明した。 漁業が休漁となる4ヶ月間の冷凍保存が可能かどうかを試験した結果、やや食感は落ちるものの、利用可能との結果を得た。	平成7	平成17	B	・先日、福島県では何の寿司がおいしいですかと尋ねられました。いわきではホッキ貝が名物ですと答えました。経済が上向きになるよう望みます。