

## 平成17年度 試験研究（中間）評価整理表

整理表 2

試験研究機関名 水産試験場

所管グループ 研究開発G、水産G

整理番号	施策目標等		試験・研究課題名	研究目的	研究概要	試験研究期間		評価結果	コメント	外部評価アドバイザーのコメント	評価結果の反映状況(予算要求・手法・その他)
	施策目標	研究課題分類				始期	終期				
1	豊かで魅力のある水産業の振興	水産物流通・加工技術の開発	漁獲物加工特性研究（パファンウニの利用研究）	本県のパファンウニには、ブルケリミンという苦み物質が存在し、無処理では食用に適していない。そこで、苦み物質を除去する等の加工手法を開発することで、低利用資源の有効利用を図る。	苦みの季節変化を把握するとともに、加熱や水洗い等の物理的処理やアルコールや酸処理等の化学的処理による苦み物質の除去方法を検討する。これまで、苦み除去を加熱や水洗いにより試みたが、加熱では除去できず、水洗いでは苦みと一緒に旨みが除去される結果となった。今後は、季節変化調査の継続と化学的処理による苦み除去試験を実施する。	16	18	C	物理的手法では苦み物質の除去が出来なかったことから、除去手法の見直しを図る必要がある。	ウニの貝焼きは名産品として名高い。本対象のウニの食味が適正なものになれば、生産者や消費者にも好ましいものであると考える。	予算要求額は前年とほぼ同額とし、重点的に取り組む。手法等については苦み成分の除去手法の一部を見直し、実施する。