

おいしい魚加工支援ラボ 利用の手引き



- ★本施設は、県産魚介類のブランド化や付加価値向上を推進・支援するための施設です。
- ★鮮度保持技術の開発や県産魚介類のおいしさ評価等の研究を行うとともに、県内の漁業者や水産・教育に携わる皆様の水産加工品の試作開発や研修にご利用いただけます。

1 施設の概要

竣工：2018年（平成30年）10月

所在地：鶴岡市加茂字大崩 594 山形県水産研究所地内

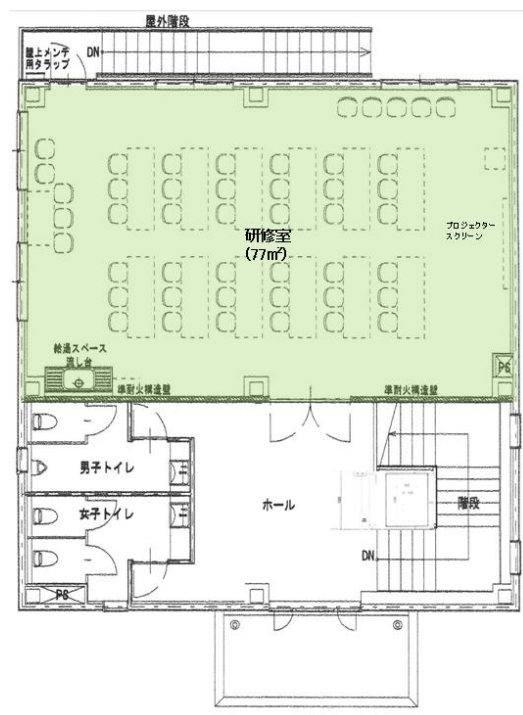
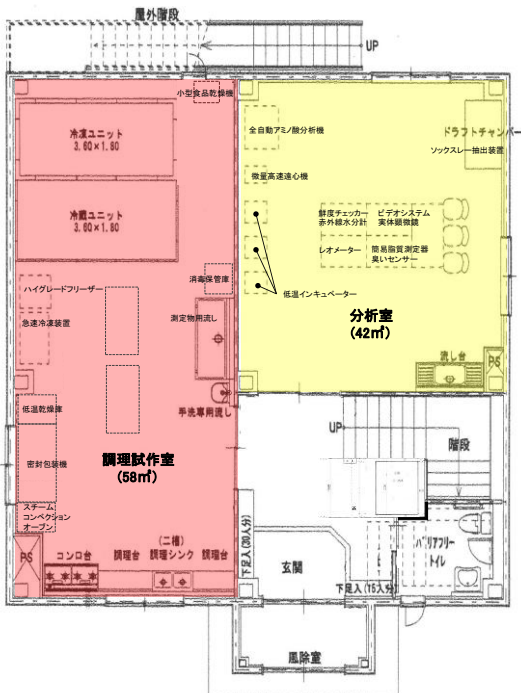
施設の構造：鉄骨2階建て

延床面積：260 m²

調理・試作室（利用設備）

分析室

研修室（利用設備）



2 調理・試作室の主な設備

調理・試作室



スチームコンベクションオーブン



焼く、蒸す、煮るなど多様な調理ができます。

真空包装機



食材を真空包装します。

急速冷凍装置



冷却したアルコール（ -25° ～ -30°C ）中に包装した食材を漬けて、急速凍結する装置です。

低温乾燥庫



鮮魚等の食材を低温に保ち、均一に乾燥加工する機器です。 3°C ～ 10°C の低温で送風乾燥します。

食品乾燥機



加温した温風（ 70°C まで）により、食材を乾燥する機械です。

ハイグレードフリーザー



急速凍結した食品を高品質で保管する超低温冷凍庫です。-70℃まで冷却できます。

厨房・調理設備



ガスコンロ、電子レンジ、食器類鍋釜など一式を備えています。

粉碎機



食材を細かく粉碎する器具です。

冷凍・冷蔵庫



冷蔵庫（1.5℃設定）と冷凍庫（-22°設定）

3 研修室



設備：プロジェクター、ノートパソコン、机（12台）、椅子（46脚）

別表 料金を要する器具（使用時間が単位に満たない場合は、その単位まで切り上げる）

設置場所	器具	単位	料金の額
調理試作室	スチームコンベクションオーブン	1時間	550円
	真空包装機	1時間	510円
	急速冷凍装置	1時間	650円
	低温乾燥庫	8時間	940円
	食品乾燥機	8時間	680円
	乾燥粉末器	1時間	400円
	ガスコンロ	1時間	580円

4 施設・設備利用のご案内

【利用できる設備】

- ・調理・試作室及び研修室とその設備

【利用者】

- ・山形県内の水産加工業者、漁業者及び水産関係団体職員の方
- ・山形県内の水産加工品・惣菜などの試作を行うグループの方
- ・教育・研究機関及び市町等の職員の方、その他、水産試験場長が適当と認めた方

【ご利用日及び時間】

- ・おいしい魚ラボのご利用時間は、原則として、平日の午前 9 時から午後 4 時までです。その他の日時については、ご相談下さい。
- ・12 月 29 日から翌年 1 月 3 日までは休業。

【ご利用の手続き】

- ・あらかじめ電話等により、資源利用部まで利用日時、利用設備等をご連絡の上、使用申請書（別添）を提出してください。

【使用料金】

- ・器具（別表の 7 種）を使用する場合は、使用料金がかかりますが、公益上必要と認めた場合は減額（全額）措置があります。公益上の要件は、県内で漁獲あるいは生産された水産物を材料として加工・調理を行うことです。減額を希望する場合は、使用申請書に該当理由を記載してください。
- ・利用の詳細につきましては、水産研究所・資源利用部にお問い合わせください。

【問い合わせ先】

- ・山形県水産研究所資源利用部 電話 0235-33-4382 FAX 0235-33-0379

【使用上の注意】

- ・調理・試作室に入室の際は、備え付けのサンダルにお履き替えください。
- ・原材料及び資材、作業着等は、利用者で準備してください。
- ・安全にご利用頂くため、機器類は当场職員の指導を受けた後に使用してください
- ・使用後は、整理整頓、清掃及び現状復帰してください。
- ・残った原材料や発生したゴミは、利用者でお持ち帰りください。
- ・本施設は、加工品・惣菜等の試作を目的としており、製造販売は行えません。
- ・館内は禁煙です。