

# 道の新技術・新製品開発賞で大賞

ものづくり  
部門

## ニッコー3度目

食品  
部門

## 釧路フィッシュは初

【札幌】道の2015年

度北海道新技術・新製品開発賞の受賞者が5日発表さ

れた。ものづくり部門でニ

ッコー、食品部門では釧路

フィッシュがそれぞれ大賞

に輝き、このほかものづく

りで札幌ベニヤ恋問工場

(白糠町)が優秀賞を獲得。

釧路発の技術の高さを証明した。15日に道庁で表彰式が行われる。

ものづくり大賞には、3

50度以上の加熱蒸気を食

材に直接当てて短時間に均

一な焼き上がりを可能にし

たニッコーのハイクオリテ

ィーオープン「イノーバ」

が選ばれた。従来の製品は加熱蒸気を閉鎖した空間に

充填することで加熱してい

たが、直接、しかもより高

温の蒸気を当てることでエ

ネルギーコストを削減。焦

げ目の濃淡も自由に調整で

き、素材を選ばないため、「消費者ニーズに対応した

新商品の開発が今後行われ

ることが期待される」と高

い評価を受けた。同社は13

年度に漁船搭載型海水氷製

氷機「海水」、11年度にイ

ンライン型全周三次元計測

装置でも大賞を受けてお

り、今回が3度目の大賞。

釧路フィッシュは、釧路

産塩さばのホエー仕込みで

初の大賞を受賞した。チー

ズづくりの副産物ホエーを

利用して漬け込むことで、

魚臭を低減し、うま味成分

を増すことに成功した。「魚

臭くなく、冷めてもしっとり

軟らかい」と消費者からも

好評で、道内外から多くの

問い合わせが寄せられて、

注文に生産が追い付かず、

海外販売も含めて今後の販

路拡大が期待されている。

札幌ベニヤは、地産地消

の観点から道産の木材にこ

だわった、耐久性にすぐれ

た針葉樹突板の複合フロー

リング「鶴ハード」。道産

材使用率は70〜80%と高

く、柔らかい針葉樹の欠点

を補う技術により高い表面

硬度を実現。道では製品の

普及を期待している。

(武田博)