

えひめ水産イノベーション地域だより

発行：公益財団法人 えひめ産業振興財団
えひめ水産イノベーション創出地域
TEL 089-960-1153 FAX 089-960-1105
E-mail : sakamoto@ehime-iinet.or.jp
http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/

第26号 平成27年2月4日(水)発行

2月です。節分です。立春です。もうすぐ春？

1日はプロ野球のキャンプイン、3日は節分、4日は立春、25～27日は椿まつり。しばらく、寒い日々が続くと予報されていますが、何となく「春近し」を感じる2月となりました。

子供の頃には、節分の日には給食で“煎り豆”が出され、鬼の面を作って家では“豆まき”をしていました。近年、節分と言えば“恵方巻き”が台頭し、本来の「のり巻き」のほかロールケーキまで出現し、スーパーやコンビニでは趣向を凝らした色々な“恵方巻き”が売られています。

この“恵方巻き”はもともと関西地方の文化で、その年の幸運を祈る縁起物として恵方に向けて食べられていましたが、あるコンビニチェーンが販売したことを契機に全国に広まったそうです。1つビジネスの展開が、全国的な社会現象として、新たな食文化を定着しつつあります。恵方の方向には、その年の福をつかさどる「歳徳神」がいるとされ、今年の恵方は「西南西」。食べ方にもルールがあるようです。皆さんは「西南西」を向いて「無言で一気に」食べましたか？

そう言えば、14日のバレンタインデーのチョコレートの贈り物も、これも販売の拡大を狙ってメーカーが仕掛けたのが始まりで1970年代に定着したようです。

偶然にも、両者とも2月のイベント。

宇和海は、愛媛県の「西南西」に広がり、今年の恵方の方向に位置しております。今年は、南予地方でいいことがいっぱいありますように願っています。



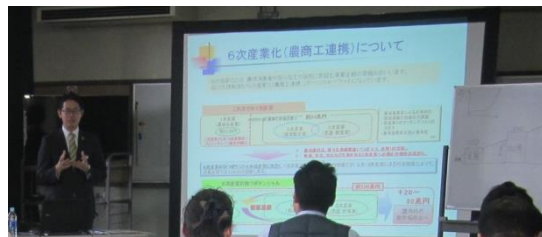
人材育成講座について

宇和海の水産業の6次産業化を担う人材の育成を目指した《水産イノベーションスキル修得講座》の第10回の講座が1月24・25日に宇和島市(愛媛大学宇和島エクステンション)において開催されました。

1日目の講座は、愛媛大学南予水産研究センター 若林良和副センター長による「ぎょしょく教育とカツオとともに地域活性化を考える」と題し、愛媛大学が提案した教育プランである「ぎょしょく教育」と“びやびやかつお”の誕生ヒストリーについて、2日目は、松山大学経営学部

東淵則之教授による「起業から企業へ」と題し、新規事業に取り組む際のフレームワーク、新しい価値を生むビジネスアイデアや水産イノベーションを生む起業・新規事業について、伊予銀行ソリューション営業部水産業経営アドバイザー 日野和行氏による「水産業の6次産業化支援」と題し、政府の政策を始め、6次産業化に向けての各種支援制度や6次産業化ファンドについて、愛媛大学農学部附属食品健康科学研究センター 菅原卓也教授による「水産物のブランド戦略」と題し、温州ミカン果皮成分の免疫促進効果等の柑橘の機能成分、温州ミカン果皮やクラゲコーagenを活用した機能性飼料の実用化についてなど、4人の講師の方々から「6次産業化」や「起業」に関する講義がありました。

また、プロジェクト研究として、研究発表に向けてグループ討議を行うとともに、研究の目的、研究の方法、研究の内容、研究の結果や今後の課題等について研究発表時の構成や報告書の取りまとめについての説明がありました。



第10回の講座の様子

お知らせ

《研究成果報告会の開催》

平成27年3月3日(火) 午後1時30分から 宇和島市丸の内3丁目の**サフライムホール**において、「平成26年度えひめ水産イノベーション創出地域研究成果報告会」を開催します。

報告内容は、愛媛大学南予水産研究センターが文部科学省の補助事業である「地域イノベーション戦略支援プログラム」で研究し、今年全国的にも注目を集めた『スマ』をはじめ次の5つの課題の研究成果について報告を行います。

改めてご案内しますが、多数の皆様の御参加をお待ちしております。

- ICT等を利用した海域情報ネットワークによる赤潮・魚病対策技術の研究開発
- 環境と調和した免疫能賦活養殖技術の開発
- モデル海産魚を用いた新魚種の成長・成熟の基礎研究
- マグロ類の完全養殖を目指した基礎研究
- 流通システム等の抜本的改革による新たな水産ビジネスモデル構築に関する研究