

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10号 平成25年10月2日(水)発行

10月、秋祭りのシーズンです。

10月は全国の神様が出雲の国に集まり、各地の神様がいなくなることから、「神のいない月」が転じて、全国的には『神無月(かんなづき)』と呼ばれ、一方、神様の集った出雲地方では『神在月(かみありづき)』と呼ばれるそうです。

10月は秋祭りのシーズンです。「春祭り」は五穀豊穡を神に願うお祭りで、「秋祭り」は神に豊作を感謝するお祭りと言われております。

松山地方の秋祭りは10月5-7日の3日間。宇和島では、14日が三島神社、16日が伊吹八幡神社、29日が宇和津彦神社の秋祭りです。

県下各地の秋祭りの多くは10月に催されていますが、神様がいないのにお祭りをやっているのでしょうか？それとも、神様は祭りの日には出雲から一時帰郷してくるのでしょうか？

皆さん、秋祭りで神社に参拝した際には、戦略支援プログラムが円滑に推進できますように、願いを込めて拍手をお願いします。

きっと神様はいますから。

25年度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4回の講座が8月17・18日に、第5回の講座が9月7・8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。

第4回の講座の講師陣は多彩で、三重大学生物資源学部勝川敏雄氏、同 吉松隆夫氏、愛媛大学南予水産研究センター松原孝博氏、県水産研究センター高木修作氏、宇和島水産高校山木勝氏、愛媛大学大学院川合研兒氏の6氏。

勝川氏は、「資源の減少⇒収益の減少⇒漁獲圧の上昇⇒資源の減少」のスパイラルを招いている等の「水産資源」の問題点について、吉松氏は、健康志向や経済発展により世界的には水産物の需要は増加しており、アメリカでは国家戦略として遺伝子組換え技術による養殖用飼料を確保のため研究に取り組んでいる等の「世界の養殖」の現状についてのほか、松原氏はマグロ養殖、高木氏は低魚粉飼料、山木氏は水産育種、川合氏は魚病に関して、各講師から日本の漁業が直面している問題や宇和海の養殖実態に見合った講義がありました。

第5回の講座は東京海洋大学海洋科学部から大島敏明氏と鈴木徹氏の2氏を招き、「品質保持」

と「冷凍技術」をテーマに開催しました。

大島氏は、エノキダケ等のキノコの抽出液が酸化防止の効果があるなど最新の水産物の鮮度保持技術等について、鈴木氏は食品の冷凍技術はめざましい進歩を遂げ、食品の保存期間は飛躍的に伸び、美味しく保存することが可能となったと冷凍技術等についての講義があり、近年宇和海産水産物の輸出が増えている中、輸出向け加工品製造開発に大変参考となる講義でした。



第4回及び第5回の講座の様子

スマの研究予算について

県は、戦略支援プログラムにおいても、新たな養殖魚種として研究を行っている「スマ」について、9月補正予算に「新たな養殖魚種生産技術開発試験費」として2,843千円を計上しました。

予算の内容は、宇和海の魚類養殖業者の経営改善を図るため、新たな養殖対象魚として有望な「スマ」の養殖技術を県と愛媛大学が協力し早期に確立するものです。

愛媛大学南予水産研究センターにおいては、「親魚養成技術開発試験」として成熟年齢など産卵に関する技術開発を、愛媛県農林水産研究所水産研究センターにおいては、「養殖技術開発試験」として養殖時の飼育適水温や幼魚の成長試験を担当することにしております。



スマは、南日本の暖海域から熱帯域に生息するカツオの仲間で、写真のように胸鰭の下に黒い斑点があることから「ヤイト(灸)」と呼ぶ地方が多い。愛南町では「オボソ」と呼んでおり、大きな群れを作らないため、まとまって獲ることがなく、産地で消費されており市場には余り出回らない魚とされている。