

## 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29号 平成27年5月13日発行

### 5月になりました。カツオのシーズン到来

「目には青葉山ほととぎす初かつお」は、江戸中期の俳人、山口素堂が今のシーズンを詠んだ誰もが知る句ですが、「俳句」とも「川柳」とも言われています。

俳句派は高名な俳人が詠んだ季語が3つもある特異な「俳句」とし、川柳派は季語が3つあるのは俳句とは言えず「川柳」だと言うのだが、さあどっちなのでしょう。

カツオ料理といえば、その代表は「たたき」ですが、そのルーツは江戸時代に土佐藩の御殿様が食中毒を恐れて「カツオを生で食べてはいかん」とおふれを出したため、どうしても生で食べたい庶民が知恵を働かし、表面を少し炙って「生ではないぞ」と食べたのが始まりだと言われています。そして、「たたき」とは、炙ったカツオを切身にシタレや塩をかけた後、味が馴染むように叩くから「たたき」という料理になったとのこと。スーパーでカツオを炙った短冊や切り身が「たたき」の商品名で、よく売られています。それを買って家で醤油やポン酢をかけてだけ食べるのは、「焼き切れ」という料理であって、カツオの産地では、叩くから「たたき」で、切っただけで食べるものは「焼き切れ」と言って区別しているそうです。

〔小紙は毎月第一水曜日に発行しておりますが  
今月は大型連休のため第二水曜日となりました。〕



### 27年度人材育成講座の受講生の決定

愛媛大学では、本年度も宇和海における水産業の6次産業化を担う人材の育成を目指して3年次目の《水産イノベーションスキル修得講座》を開講することとし、4月1日から4月10日までの間、受講生の募集を行い、15名の受講生が決定しました。来年3月までの間、毎月1回、宇和島市にある愛媛大学宇和島エクステンション[宇和島市住吉町]を主な会場として11回開催することにしております。

今年度の講座には、「えひめ水産イノベーション創出推進協議会」を構成する市町及び金融機関、「宇和海水産構想推進協議会」会員の漁協、水産関連企業からの参加をいただきました。

受講生15名の内訳は、水産関連企業6名、漁協系統団体4名、金融機関3名、市町職員2名となっております。

関係者の皆様の御支援・御協力に感謝申し上げます。また、受講生の皆様には日常業務が大変お忙しい中、御参加頂きありがとうございます。この1年間の活躍をご期待申し上げます。

### 27年度人材育成講座の開講

早速、本年度第1回目の《水産イノベーションスキル修得講座》が5月9日(土)に宇和島市にある愛媛大学宇和島エクステンション[宇和島市住吉町872-1]で開催されました。

今回の講座は、初回だったことから愛媛大学社会連携推進機構 仁科弘重機構長が出席し開講式が執り行われ、歓迎の挨拶、講座のガイダンスや受講生の自己紹介並びに当財団の亀岡洋一プロジェクトディレクターによる「えひめ水産イノベーション戦略支援プログラム」の説明がありました。

続いての講義では、山内皓平氏(愛媛大学南予水産研究センター長)による「水産業の振興」と題し、本講座の基本となる地域の取り組みについて、また、山内敏功氏(ピンデザインオフィス代表[松山市])による「コミュニケーションするデザイン」と題し、商品におけるデザインの重要性についての講義がありました。山内氏には、初回から3年連続で講師を務めて頂いており、我々に身近なところでは、愛育フィッシュのシンボルマークとロゴをデザインされた方です。



### 人材育成講座担当教官の異動について

今年度、人材育成講座の実施責任者である担当教官に異動がありました。24年度から3年間担当されました鶴見武道氏(愛媛大学南予水産研究センター客員教授)が今年3月末で退職され、4月から新たに林 和男氏(愛媛大学南予水産研究センター客員教授)が着任されました。

同氏は、平成7年4月に愛媛大学農学部教授、同21年4月に農学部長に就任、その後、社会連携担当の副学長を歴任し、同24年3月に定年退職されました。同年4月に名誉教授となり、「地域再生人材創出拠点の形成」事業特命教授として林業分野の人材育成に従事された第1次産業の人材育成のエキスパートです。

今後は、宇和海水産業の活性化のため水産分野で活躍していただくことになりました。