

## 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-inet.or.jp  
http://www.ehime-inet.or.jp/inove/

第32号 平成27年8月5日発行

### 8月です。暑い日は、まだまだ続くのか？

皆さん！体調はいかが？「夏バテ」は「夏」と「バテる」の組み合わせであることは皆さん御承知かと思いますが、「バテる」の語源は「疲れ果てる」の「果てる」に由来しているそうです。

夏バテの予防には十分な休養と栄養補給が大切で、ビタミンやタンパク質の不足が夏バテを招くことから魚を食べることが有効とされています。魚を食べて、暑い夏を乗り切ってください。

総務省の「家計調査」では、都道府県庁所在市とそれ以外の政令指定都市の全国51市を対象に1世帯当たりの食料品の品目別年間支出額と購入数量を調査公表しております。松山市の2012-2014年の平均の魚介類(加工品を含む)の購入金額ベースでの全国ランキングを列挙しますので、皆様の日常の食生活と比べてみてください。

魚介類合計の購入金額は46位と下位にあり、魚種別では、アジ17位、イワシ25位、カツオ10位、サケ40位、サバ11位、サンマ26位、タイ8位、ブリ23位、イカ43位、タコ20位、揚げかまぼこ(じゃこ天)3位、ちくわ6位、かまぼこ16位、煮干し11位、カツオ節38位、佃煮47位、缶詰51位となっており、最上位は揚げかまぼこ(じゃこ天)がベスト3入り、県の魚「タイ」は8位と健闘、最下位は缶詰の51位で全国一購入しない市となっています。鹿児島大学 木村郁夫教授(後出)によるとサバの缶詰にはEPAがいっぱいあり健康食品とのことですので魚の缶詰で健康維持を！

### スマ養殖の講演と試食会の開催

えひめ水産イノベーション戦略支援プログラムで取り組んできた「スマ養殖」の研究成果について、去る7月28日に愛媛大学南加記念ホールで開催された同大学社会連携推進機構研究協力会総会において、研究代表者である南予水産研究センターの松原孝博教授が「愛媛発 スマの完全養殖」と題して特別講演を行いました。

また、総会後の交流会では、前々日にサンプリングをした「スマの握り寿司」の試食会が開催され、このプログラムで「新たな水産ビジネスモデルの構築」について研究を担当している同センターの鈴木幸子助教が「スマ」の味や脂の乗りの評価、購入希望価格などについて、参加者からアンケート調査を実施しました。多くの皆様から“とても美味しい”と好評でした。



試食会の様子と提供された「スマの握り寿司」

### 人材育成公開セミナーを開催

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》の一環として「えひめ水産イノベーション人材育成公開セミナー」が昨日4日に宇和島市にある愛媛県漁連研修センター大研修室において開催されました。セミナーは今年からの新たな取り組みで、第1回目として水産加工品の品質向上やブランドづくりに資するため鹿児島大学水産学部の木村郁夫教授を講師に招き、「水産物の加工・品質保持～サバを刺身で食べる！冷凍は可能か？」とのテーマで、水産物の高品質冷凍刺身製造技術に関するこれまでの研究成果について講演がありました。

セミナーには、漁業団体、水産関連企業、金融機関、県市町の役職員等の80名の参加をいただきました。今年度は10月と1月にあと2回の公開セミナーの開催を予定しております。



公開セミナーで講演する木村教授

### 27年度版パンフを作成しました

《えひめ水産イノベーション戦略支援プログラム》の27年度版のパンフレットを作成し、関係機関に配布しました。

ご入用の方は、御連絡下さいお届けします。  
連絡先：TEL 089-960-1153、1154 まで

