

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35号 平成27年11月4日(水)発行
11月です。早いもので、今年もあと2ヶ月

11月は、1年12ヶ月の後ろから2番目の月。後ろから2番目と言え、ゴルフやボーリング大会での“ブービー賞”があります。ブービー(booby)は英語で「最下位」を意味し、最下位の者に「取るに足らない賞品」が用意されていたものが、日本に伝わり、判官びいきの発想から弱者にもチャンスを与えるため最下位の者に「豪華な賞品」が贈られるようになったとのことです。ところが、故意に最下位の豪華な賞品を狙う者が多くなり、意図的に狙いにくい後ろから2番目に“ブービー賞”を与えるように変わり、日本特有の文化として定着しました。この流儀は、日本以外の国では通用しないとのことです。

さて、これから寒い冬がやってきます。この季節には、日本の食文化を代表する「鍋料理」があり、タラやフグのちり鍋、アンコウ鍋、クエ鍋、ネギマ鍋、カキの土手鍋など魚介類が主役の鍋料理のシーズンです。この冬は、皆さんも一家団欒で鍋料理を囲み、水産物の消費拡大に努めて下さい。



26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6回の講座が10月10日(土)に宇和島市(愛媛大学宇和島エクステンション)で開催され、(株)わきあいあい(倉敷市)相談役 立原英夫氏を講師に招き、「商品開発と販売戦略」と題した講義がありました。商品開発と販売戦略は一体となったもので、売れる商品開発においては消費ターゲットを見極める等の出口が重要で、商品の安全、食品表示、パッケージなど消費者目線でのものづくりと販売戦略の展開について、開発ヒット商品となった「卵かけご飯醤油」「超激旨辛ソース」「金持神社の“棚からぼた餅”」等の事例を挙げての講義があり、鯛の未利用部位を使ったB級グルメとして『宇和島鯛ラーメン』を開発してはとの提言がありました。皆さんで協力して取り組んでみてはいかがでしょうか。



第6回の講座の様子

2015 公開セミナーの開催について

えひめ水産イノベーション「2015 公開セミナー」を11月12日(木)13時30分から、宇和島市の愛媛県漁連研修センター(築地町2-6-23)で、全国漁業協同組合連合会 水産物消費拡大対策部 部長 三浦秀樹氏を講師に迎え開催します。

セミナーは、「水産物消費の現状とプライドフィッシュについて」と題して、ライフスタイルや家族構成等の変化に伴う食生活の変化や魚の消費の動向等と水産物の消費拡大に向けた取組みについて講演していただくことになっています。

多くの皆様の御参加をお待ちしております。

申込書は、「えひめ水産イノベーション」のホームページのお知らせに掲載しております。

『えひめ水産イノベ』で検索できます。アドレスは <http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/>

えひめ水産イノベーション
2015公開セミナー

講演：「水産物消費の現状と
プライドフィッシュプロジェクト」
講師：全国漁業協同組合連合会
水産物消費拡大対策部 部長 三浦秀樹氏

●日時：平成27年11月12日(木) 13:30~15:30
◆受付開始：13:00

●会場：愛媛県漁業協同組合連合会 漁連研修センター
宇和島市築地町2丁目6-23 電話 0895-22-6225
(会場位置図は裏面にあります。)

○参加費：無料
○定員：80名(申込先着順) 会場確保の都合がありますので、事前に申し込みをお願いします。

主催：えひめ水産イノベーション推進協議会
共催：宇和島水産物消費拡大協議会
協賛：愛媛県漁業協同組合連合会

人材育成公開セミナーを開催

愛媛大学では、《水産イノベーションスキル修得講座》の新たな取り組みとして、「人材育成公開セミナー」を年3回開催しており、2回目の公開セミナーが10月28日(水)に宇和島市の愛媛県漁連研修センターで開催されました。

東京海洋大学海洋科学学部の鈴木 徹教授を講師に迎えて「水産物の凍結・解凍」をテーマに、現在の食産業に欠くことのできない冷凍技術、水産物の価値向上のための高度冷凍システムに関する研究と最新情報について講演をしていただきました。セミナーには、宇和海地域の漁業者や水産関係者等80名もの多くの皆様に参加をいただきました。なお、3回目の公開セミナーは来年1月15日に愛南町で開催予定です。



第2回公開セミナーの様子