

## 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21号 平成26年9月3日(水)発行

### 9月、天高く馬肥ゆる秋。食欲の秋です。

食欲の秋にちなみ1年間で1世帯がどんな魚をどれだけ食べているのかを調べてみました。

総務省が家計調査を行っており、平成23-25年の3年間の平均の支出について、水産物を品目別に、全国の県庁所在地と政令指定都市(計51都市)のランキングを発表しています。松山市のランキング(数量ベース)は次のとおりでした。【単位：g、( )内の数字はランキング】

生鮮魚介 27,777(40)、鮮魚 25,327(38)、魚種別では、まぐろ 848(43)、あじ 1,360(21)、いわし 631(31)、かつお、1,410(12)、かれい 530(43)、さけ 2,488(41)、さば 1,253(20)、さんま 1,584(16)、**たい 1,181(10)**、ぶり 2,346(24)、いか 1,556(49)、**たこ 749(12)**、えび 1,865(29)、かに 443(35)、あさり 1,121(18)、かき 497(18)、ほたて 450(34)、塩さけ 749(44)、たらこ 366(49)、しらす 275(34)、煮干し 282(17)となっており、水産県としては意外にランキングが低いと感じました。

ベストテン入りは「たい」の10位のみ、さすが「愛媛の鯛」！松山の皆さん「かつお」、「たこ」をしっかりと食べてベスト10を目指しましょう！

### 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5回の講座が8月30・31日開催されました。

30日は現場研修で、昨年当講座受講生の福島和彦氏が共同経営する宇和島市日振島のマグロ養殖場等を見学し、宇和海の魚類養殖業の現状について学びました。当日は100kgのクロマグロを出荷する場にも立会うことができ、その迫力に受講生一同は感激していました。

翌31日は宇和島市(愛媛大学宇和島エクステンション)において鹿

児島大学水産学部木村郁夫氏から「水産物の鮮度保持」について、品質保全全般にわたる講義があり、ATP(アデノシン三リン酸)を利用した鮮度保持技術の開発など最新の研究情報の紹介がありました。



生簀から取り上げられたマグロ



宇和海の魚類養殖業について説明する福島氏



水産物の鮮度保持について講義する木村氏

### 第16回シーフードショー(東京)

8月20-22日、「東京ビックサイト」で開催された**ジャパン・インターナショナル・シーフードショー**に出席しました。日本と世界(18ヶ国・2地域)から732社が出展。

昨年の来場者アンケート調査の「食品部門」での印象に残った企業として、1位「極洋」、2位「愛媛県」、3位「日本水産」で、名だたる大手水産会社と肩を並べ見事2位となりました。その理由は養殖魚や練製品の種類の豊富さと美味しさが高く評価された結果とのことです。

今年の「愛媛県ブース」も活況を呈しており、出展者が一丸となって「水産大国愛媛」をPR。愛媛自慢の美味しくて安全・安心な水産物と加工品を国内、国外にアピールするため昨年引き続き「愛媛県ブース」を設け共同出展したもので、宇和海を中心とした県内21社が選りすぐりの商材・商品を表示紹介しており、各社ブースを訪問し、バイヤーの手応えや販売戦略等について調査をしました。出展者は次のとおり  
《森松水産冷凍(株)〈今治市〉愛媛県漁業協同組合連合会、(有)石丸弥蔵商店〈以上松山市〉(株)シロモト食品〈大洲市〉朝日共販(株)〈伊方町〉えひめシーフードサービス(株)、(株)オーシャンドリーム、(株)谷本蒲鉾店〈以上八幡浜市〉(株)ダイニチ、秀長水産(株)、(株)宇和島プロジェクト、(株)イヨスイ、(株)南予ビージョイ、辻水産(株)、(株)オンスイ、水幸苑(有)、(株)島原本舗、(有)安岡蒲鉾店、(有)宇和島屋〈以上宇和島市〉愛南漁業協同組合、宝水産(有)〈以上愛南町〉》

