

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20号 平成26年8月6日(水)発行

暑い、暑い、8月となりました。

先日、市内のあるスーパーの鮮魚売り場で、「生食用やずスライス」のシールが貼られたトレイパックの商品が売られていました。「どう見ても、私的には刺身」である。隣のショーケースには、「〇〇刺身」や「刺食用養殖〇〇」の表示のあるトレイのパック商品が並ぶ。売り場担当の方に「生食用スライス」と「刺身」の表示の商品の違いを尋ねてみると「厚さが少し違うんです。」との答えが返ってきました。ウーヘン？

これって魚食文化の多様化ですか？それとも崩壊ですか？皆さんはどう思われますか？

暑い夏、あれこれ考えず、健康食品の代表とも呼ばれる魚、EPA、DHAの多い魚を食べ、健康で暑い夏を乗り切りましょう！



※「やず」とは、ブリの小型魚の地方名称

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4回の講座が7月19・20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、養殖業が直面している問題や水産物の流通の問題点などについて講義がありました。

講師陣は多彩で、愛媛大学南予水産研究センター准教授竹ノ内徳人氏、宮崎大学農学部教授香川浩彦氏、愛媛大学南予水産研究センター教授松原孝博氏、広島大学大学院生物圏科学研究科教授山尾政博氏、愛媛大学国際連携機構教授遅澤克也氏の5氏。

竹ノ内氏からは全国的な水産物の消費の減少や県産水産物の販路拡大、輸出の取組み等について、香川氏からは栽培漁業の問題点や増養殖の将来への期待について、松原氏からはマグロ

漁業の資源管理や種苗生産と養殖における問題点、山尾氏からは水産業や漁村社会が持つ食料生産、環境保全等の多面的な機能について、遅澤氏からはインドネシアにおける農林水産業への技術支援、企業進出等について、各講師から有意義な講義がありました。



第4回の講座での講義の様子

廃フロート減容実証試験について

7月28日、愛南町久良地区で行われた廃フロートの減容実証試験を見学しました。

これは宇和海水産構想推進協議会環境保全部会が開催したもので、魚類養殖生質に使用されていた発泡スチロール製のフロートが劣化や損傷のために不要となり、養殖業者の倉庫や軒下に保管されていたものを廃棄処分する実証試験で、減容器が不要となったフロートを粉碎し、圧縮処理して袋詰めするもので、可燃性の燃料として再利用されるとのことです。

減容器製作会社の説明によると、直径60cm×長さ105cmのフロートの場合、1時間に20個程度の処理ができ、1m³の袋に25~30個分の粉碎、圧縮処理されたフロートが収容できるとのことです。



減容器本体(赤丸)

減容機投入口で粉碎



1m³の袋に25~30個分のフロートが収容可能