

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22号 平成26年10月1日(水)発行

10月になりました。食欲の秋です。

美味しい食べ物がたくさん出回る本格的な秋。夏の暑さで疲れた身体を海の恵みをしっかり食べて回復しましょう。

10月1日から衣替えと共同募金がスタートします。また、「10月1日」は色々な日に制定されているようです。「土地の日」国土庁が制定、「十」と「一」で「土」の字になることから。「日本酒の日」日本酒造組合中央会が制定、酒壺を表す「酉」の字が十二支の10番目であることから。「醤油の日」醤油関係団体が制定。「酉」が瓶(かめ)に由来する文字で、「醤油」に「酉」の字があることから。「日本茶の日」あるお茶の販売メーカーが制定、豊臣秀吉がこの日に大茶会を開いたことから、「メガネの日」日本眼鏡関連団体協議会が制定、漢数字の「一〇〇一」がメガネの形に似ていることから、「展望の日」全日本タワー協議会が制定、10を「テン」、1を「ボー」と読めることから。水産分野では、今のところ無いようです。

そこで考えてみました。数字の「1001」が左右対象であることから「干物(開き)の日」と言うのはいかがでしょうか？少し無理がありますかね？

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9月27・28日に開催されました。

27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、東京海洋大学海洋科学部から鈴木徹教授を招き、「水産物の凍結・解凍」について講義がありました。食品の冷凍技術はめざましい進歩を遂げ、食品の保存期間は飛躍的に伸び、美味しく保存することが可能となったと冷凍技術(凍結・保蔵・解凍)について科学的な立場からの講義で、時間を延長して活発な質疑がありました。

翌28日は、八幡浜市魚市場の研修室において、愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター長 平岡芳信氏を招き、「地域水産物加工」の講義として、南予の産特産品である「じゃこ天」についての歴史や製造方法等、スリランカにおけるじゃこ天製造の技術支援や海外輸出を視野に入れた冷凍技術の開発等、広い分野にわたって講義がありました。引き続いて加工実習では、新設された「八幡浜市シーフードセンター」にお

いて、ドラムドライヤーを用いて小イカ、タコ、マアジを使った「削り節風味」の珍味を製造しました。



第6回講座の様子と加工実習風景

今年のスマの生産について

愛媛県農林水産研究所水産研究センター(以下、県センター)では、愛媛大学南予水産研究センター(以下、南水研)が愛南町中浦で養成している4歳魚のスマから得た卵を用いて種苗生産技術の開発を行っております。

1回目は、7月14日に南水研が採卵した受精卵を県センターの水槽に収容し8,500尾がふ化。ふ化後29日目の8月12日に平均全長70mmの稚魚723尾を県センター地先の海面生簀に沖出し、9月8日に平均全長208mm(体重116g)に成長した稚魚約600尾のうち430尾を南水研の生簀に移送し、残り約170尾を県センターで継続飼育しております。うち100尾は12月に同センターの陸上水槽に収容し親魚候補として加温飼育、残り70尾は海面生簀で継続飼育して低水温に対する耐性を把握することにしております。

2回目は、8月6日に南水研が採卵した受精卵を同様に県センターの水槽に収容し、翌7日に11,000尾がふ化。ふ化後22日目の8月29日に平均全長68mmの稚魚1,058尾を県センター地先の海面生簀に沖出した。ふ化後36日目の9月12日に平均全長130mm(体重25g)に成長した約500尾のうち100尾の稚魚を南水研の陸上水槽に移送し水温別飼育試験に、残りを県センターの海面生簀で継続飼育し餌料試験をすることにしております。

(この項目は県センターの資料を基に作成しました。)



県センターの海面生簀で飼育中のスマ稚魚(9/5撮影)