

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23号 平成26年11月5日(水)発行

11月、鍋のシーズンとなりました。

11月は「霜月」と呼ばれ、文字通り「霜が降りる時候の月」に由来し、朝夕の冷え込みは一段と厳しくなってきます。

このような季節には、鍋料理で一杯やるのが一番。大勢で鍋料理を囲む時には、必ずと言っていいほど、具の入れる順番、蓋の開け閉め、火加減、食べ頃などを細かく指示し仕切る人がおります。この鍋の仕切り役を時代劇で権力を振るう役回りの「奉行」に例えて、「鍋奉行」と呼ぶのは、よく聞く話で、皆様も御存知のこと。

ところで、鍋料理には、「奉行」だけでなく、「悪代官」や「町奉行」、「町娘」もいるのだそうですが、ことを御存知ですか？

「悪代官」とは、鍋料理の時に具材から浮き出た灰汁(アク)をすくい取る作業をする“アク代官”。「町奉行」とは、鍋料理に手も口も出さず、出来上がるのを待ち、出来上がった鍋をひたすら食べる男性のことを“待ち奉行”、女性の場合を“待ち娘”と呼ぶのだそうです。

皆さんの一押し「鍋料理」は何ですか？魚介類が主役の鍋料理もたくさんあります。タラやフグのちり鍋、アンコウ鍋、クエ鍋、カキの土手鍋 etc. そんな鍋料理を食す時、あなたは何役を演じますか？

地域イノベーション戦略プログラムの中間評価について

宇和海地域が「えひめ水産イノベーション創出地域」として文科省、経産省、農水省から指定を受け、文部科学省の補助事業である「地域イノベーション戦略支援プログラム」に採択されて、本事業を開始したのが平成24年7月で、これまでの間、皆様の御支援、御協力により事業が円滑に推進してきました。

今年は、事業期間5ケ年の中間年になることから、中間評価を受けることになりました。文部科学省によると「事業期間の中間年度において、事業の目標・計画に対する進捗状況や今後の見込み等を確認した上で、改善すべき点や更なる強化を図る点等を明らかにし、各地域における研究成果の展開や継続的な産学官金連携の取組等の促進に資することを目的とする。」とされており

愛媛大学南予水産研究センターが取り組んでいる「スマ」や「赤潮」等の5つの研究課題と人材

育成について、研究事業が計画どおりに進捗し、研究成果が事業化に向けての取組みがなされているかや水産業を担う人材の養成が計画的になされているか等について評価を受けることになりました。

このことから、去る10月23日に、評価の判断材料となります「地域イノベーション戦略推進地域中間評価自己評価報告書」と「地域イノベーション戦略支援プログラム中間評価自己評価報告書」を作成し、文部科学省に提出しました。

今後は、文部科学省が設置する外部有識者による委員会が開催され、事業実施者(えひめ産業振興財団)による自己評価報告書に関する説明の後に、各委員による評価が行われ、その結果は来年3月頃に公表される予定です。

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7回の講座が10月18・19日に開催されました。

18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、宇和島水産高校教諭喜多川浩史氏による「水産高校における人材育成」について、19日は八幡浜市水産物地方卸売市場多目的室において、八幡浜市水産漁港課課長和田有二氏、同係長松野好真氏による「八幡浜港振興ビジョンと水産振興」について講義と「水産物加工販売現地研修」として「八水蒲鉾(株)」を訪問しました。

喜多川氏は、生徒による地域における活動紹介と水産高校の担う役割や目標について、和田氏外は、漁業の実態、ビジョンや振興計画の概要、直面している問題点等についての講義と卸売市場とどーや市場の見学があり、「八水蒲鉾(株)」では練製品製造ライン等の工場見学の後、営業部参与橋本修氏から商品開発、営業販売戦略等についての講義がありました。



第7回の講座の様子

2014公開セミナーの開催について

11月10日(月)13時30分から、宇和島のサブライムホールにおいて、近畿大学農学部水産学科准教授有路昌彦氏を迎え、「日本の養殖業者の採るべき販売戦略」と題して、えひめ水産イノベーション2014公開セミナーを開催します。事前申込みをしていない方も、当日参加OKですので、御参加ください。