

## 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34号 平成27年10月7日(水)発行

### 10月、「天高く馬肥ゆる秋」となりました。

「天高く馬肥ゆる秋」とは、美味しい食べ物がたくさん出回る秋の快適な気候を意味する言葉ですが、語源となった中国の故事では、今と違った意味だったようです。

昔、中国では、北方の騎馬民族が秋の収穫期になると、南方の農耕民族の方に押しかけて略奪したことから、「収穫期で餌が多く、馬が肥える秋になると必ずや事変が起きる。その季節がやってきた。」との心配事の言葉だったそうです。その後、北方の騎馬民族が減び、時が流れて、現在のような意味に転じたとのこと。

先月号でも触れた秋の魚の代表であるサンマは不漁のようです。9月発行の「日刊水産経済新聞」の見出しには、「精彩欠くサンマ漁、前年比3割減」(17日付け)、「漁期後半サンマ漁、痩せ形中心で三陸来遊は10月下旬」(24日付け)と、今期のサンマ漁は不振で、三陸沖の漁場形成が遅く関係者には心配事のようです。

餌が高騰し心配事の多い宇和海の養殖魚に目を転じてみると、「いよぎん地域経済研究センター(IRC)」の10月の「地場産業景気天気図」では、“マダイの浜値は740円/kg前後で、大型サイズ(1.8kg以上)の在池尾数は少なく相場は強含み。ハマチの浜値も740円/kg前後と持ち直しつつある。”とあり、天高く晴れわたった状態ではないものの“いわし雲(うろこ雲)”に少し覆われた空模様(?)であり、年末に向けて魚価の回復を期待して、心配事を払拭したいものです。



日本一の生産を誇る愛媛の養殖マダイ

### 27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9月12日(土)に八幡浜市において開催されました。

八幡浜市水産物地方卸売市場2階多目的ホールにおいて、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、素干し、煮干し、塩蔵品、漬物、練り製品、缶詰等の加工品の特性、南予の特産品である「じゃこ天」についての歴史や製造方法等、スリランカでのじゃこ天製造の技術支援やじゃこ天の海外輸出を視野に入れた冷凍技術の開発等の幅広い分野にわたる講義がありまし

た。引き続き行われた加工実習では、シログチを材料に、じゃこ天の製造実習が行われました。

実習に使われたシログチ



第5回講座と実習の様子



出来上がったじゃこ天



### 人材育成公開セミナーの開催

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、「えひめ水産イノベーション人材育成公開セミナー」を年3回開催しており、2回目のセミナーが10月28日(水)に宇和島市にある愛媛県漁連研修センター(築地町2-6-23)で開催されます。

セミナーは、宇和海地域の漁業者や水産関係者を対象に水産物の加工、流通、販売等の出口戦略に関する意識の醸成を図るため、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「水産物の冷凍・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。よろしく  
アドレスは  
<http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/>

水産イノベーション創出地域だより

第2回

えひめ水産イノベーション人材育成公開セミナー

【日時】2015年10月28日(水) 13:30~15:30 (受付13:00~)

【テーマ】水産物の凍結・解凍

品質低下を防ぐための冷凍技術は、現代の食産業にはなくてはならない技術の一つである。しかし、凍結解凍の弊害だけではイノベーションは生まれにくい。本講演では、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内容と最新動向について紹介する。

【講師】鈴木 徹 氏 (東京海洋大学 海洋科学部 教授)

1979年3月 東京水産大学水産学部食品工学科 卒業  
1979年4月 東京水産大学水産学部食品工学専攻修士課程 入学  
1981年4月 日本製菓株式会社入社 食品部食品ラボラトリーにて食品研究開発、及び低炭水化物食品・システムの研究開発に従事  
1986年4月 東京水産大学大学院農学研究科農産化学専攻博士課程 入学  
1988年3月 東京水産大学水産学部 助手  
1996年4月 東京水産大学水産学部 助教授  
2004年4月 東京海洋大学海洋科学部 教授

【研究テーマ】  
1 食品のガラス転移に関する研究  
2 食品、水産物の冷凍に関する研究  
3 デンプンの物理的凍結変性に関する研究  
4 水産物の解凍判定法に関する研究  
5 魚卵の凍結保存研究



【会場】愛媛県漁業協同組合連合会  
愛媛県漁業研修センター2F 大研修室  
(宇和島市築地町2丁目6-23)

【定員】80名 (参加費無料)

主催：愛媛大学 社会連携推進機構  
南予水産研究センター

共催：えひめ水産イノベーション創出推進協議会  
宇和島水産物産協同組合

協賛：愛媛県漁業協同組合連合会



公開セミナーに関するお問合せ

愛媛大学 社会連携推進機構 南予水産研究センター  
水産イノベーション創出地域だより

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だより

TEL : 089-927-5517 (直通) 担当：林

TEL : 089-960-1154 (直通) 担当：亀崎

公開セミナーのチラシ