

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38号 平成28年2月3日(水)発行

2月です。節分です、立春です。やがて春！

2月3日は「節分」です。「節分」というのは年に4回あり、季節の始まりの日である「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日のことで、文字どおり「季節を分ける日」を指していたそうです。旧暦では、「立春」が「新年」であったことから重要視され、今ではその名残りで「節分」と言うと立春の前の日を指すようになったとのことです。

「節分」の行事には、「豆まき」と「恵方巻き」があります。生活スタイルが変化したことから、近年は、「鬼は外、福は内」と「豆まき」をする家庭が減り、「恵方巻き」を食べる家庭が全国的に増えているそうです。

「恵方巻き」はもともと関西地方で、その年の幸運を神様がいらっしゃる恵方に向けて、海苔の太巻きを食べる行事で、巻き寿司には「福を巻き込む」、一本まるごと食べることには「福を切らない」との縁起をかついでのことだそうです。

今年の恵方は、少しややこしいが「南南東」とのことです。

3日の“節分の日”には“恵方巻き”を食べ、14～16日には“お椿さん”に参拝し、今後の「えひめ水産イノベーション戦略支援プログラム」の円滑な事業推進を願うことにしようと思っています。引き続き、ご支援・ご協力よろしくをお願いします。

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9回の講座が1月16日(土)に宇和島市(愛媛大学宇和島エクステンション)において開催されました。

今回の講師は、宇和島保健所生活衛生課 宇都宮一枝係長と与力水産(株) 吉村典彦代表取締役社長(宿毛市)で、宇都宮係長からは「食品衛生」と題し、水産加工食品の営業許可、製造基準、食品表示や衛生管理に加えてHACCPについて、吉村社長からは「水産物のマーケティング」と題して、一本釣り、まき網や定置網で漁獲した高知県産と愛媛県産の天然魚を主体に、ホテルや飲食店等の取引先の要望に応じて加工処理し直接販売しているビジネスについて、それぞれの講師から有意義な講義がありました。

また、林講座長からは、プロジェクト研究の発表に向けて、研究の目的、方法、内容、結果や今後の課題について、研究発表時の構成等についての説明がありました。



第9回の講座の様子



人材育成公開セミナーを開催

愛媛大学南予水産研究センター主催の第3回《えひめ水産イノベーション人材育成公開セミナー》が1月15日(金)に愛南町御荘文化センターで開催されました。

セミナーは、下関市にある水産大学校水産流通経営学科 三木奈都子教授を講師に迎えて「漁業就業構造の縮小と今後の魚食・水産物流通」と題して、漁業就業者の減少、共働きの増加や少子高齢化等の社会構造の変化するなかで、今後の水産物の消費と流通について、女性の視点から講演をしていただきました。多数の御出席をいただきありがとうございました。



公開セミナーの様子

《研究成果報告会の開催》

平成28年3月9日(水)午後1時30分から宇和島市築地町2丁目の愛媛県漁連研修センターにおいて、「平成27年度えひめ水産イノベーション創出地域研究成果報告会」を開催します。

報告内容は、愛媛大学南予水産研究センターが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」として、全国から招へいた研究者による研究成果です。

全国的にも注目を集めている『スマ養殖』を含む、次の5つの課題について、これまでの研究成果を報告します。

改めてご案内しますが、多数の皆様の御参加をお待ちしております。

- ICT等を利用した海域情報ネットワークによる赤潮・魚病対策技術の研究開発
- 環境と調和した免疫能賦活養殖技術の開発
- モデル海産魚を用いた新魚種の成長・成熟の基礎研究
- マグロ類の完全養殖を目指した基礎研究
- 流通システム等の抜本的改革による新たな水産ビジネスモデル構築に関する研究