



◆身近なセンターへ、公開講座スタート！

新庁舎で業務を始めた昨年7月以降、視察見学に関内外から多くの方々に来ていただいています。センターでは、視察見学に合わせて試験研究などの取り組みも知っていただく「公開講座」をスタートしました。今回は、その取り組みの様子を紹介します。

No.	講座メニュー	担当部	No.	講座メニュー	担当部
1	ふくしまの豊かな海を知ろう！	海洋漁業部	4	漁業調査船を探検！	いわき丸
2	魚介類の安全・安心講座	放射能研究部	5	水産海洋研究センターとは？	(見学・概要説明)
3	アワビやサケの年齢を調べよう！	漁場環境部			



No.1 ふくしまの豊かな海を知ろう！

◇いわき市立中央台南中学校 1年生(9/12)
海洋観測のデータに基づく本県の豊かな漁場や魚介類の特色を、クイズを盛り込みながら楽しく学んでいただきました。

※説明：鷹崎 和義 主任研究員



No.2 魚介類の安全・安心講座

◇いわき市立平第三小学校 5年生(9/20)
魚を間近に見ながら水産物の安全性を確保するための放射線モニタリング検査の仕組みを学んでいただきました。

※説明：鈴木 翔太郎 研究員



No.3 アワビやサケの年齢を調べよう！

◇いわき市立中央台北中学校 3年生(9/18)
アワビの貝殻から年齢を調べる作業を通じて、魚介類の生態や本県の水産資源の研究などを学んでいただきました。

※説明：金子 直道 研究員



No.4 漁業調査船を探検！

◇いわき市立豊間中学校 1年生(12/9)
漁業調査指導船「いわき丸」を見学。操舵室や海洋観測機器の説明を通じ、漁業調査の大切さを学んでいただきました。

※説明：圓谷 啓 一等航海士

これまで、海外のマスコミの方も含め県内外から30の学校・団体が訪れています。(うち公開講座19回実施) 県外では、首都圏や遠くは神戸市からお越しいただきました。今後も公開講座などを通じ、センターの取り組みをわかりやすく発信していきます。

◆試験研究の紹介〔漁場環境部〕

～ 海産魚介類の原料特性把握と加工技術開発の取組み ～

漁場環境部では、本県の実産魚介類の「おいしさ」などの特性を把握する調査研究や、新たな加工技術の開発研究を進めています。今回は、この二つのテーマを紹介します。

◇海産魚介類における原料特性の把握

本県沖の魚介類のおいしさを実証するために魚介類の旬の時期を明らかにし、うま味や甘みを増す時期などを調査します。

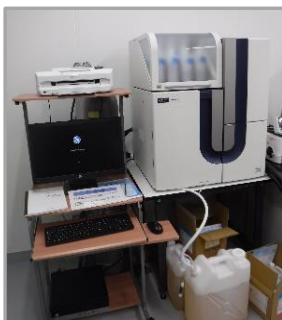
◆例えば、
ヒラメ



高い評価を得ている「常盤もの」
その代表格『ヒラメ』



《ヒラメを丁寧にさばいて検体を作製！》



遊離アミノ酸の成分
分析を通じ、うま味
や甘みを解析

〔アミノ酸分析機〕
※新規導入研究機器

明らかになった魚介類の「旬」をもとに、
本県沖のおいしい魚介類のPRの一助と
していきます。

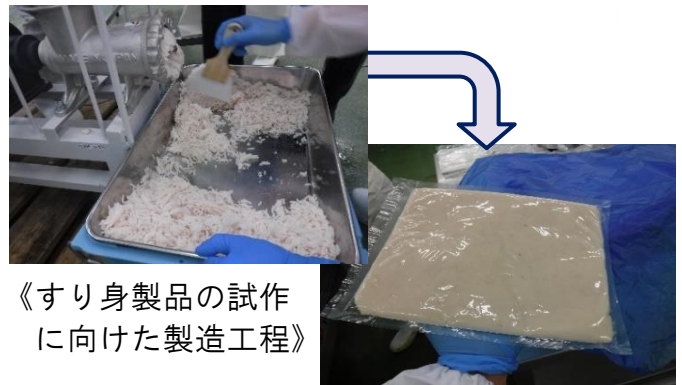
◇新たな加工技術の開発研究

加工品にあまり利用されず、単価の安い魚種を用いた「すり身の製造技術」の開発研究です。

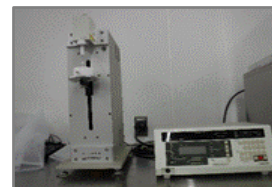
◆例えば、
カナガシラ



ホウボウ科の『カナガシラ』。昔は殿様が食べる
上等の魚から、君魚（きみよ）と呼ばれてました



《すり身製品の試作
に向けた製造工程》



魚肉や蒲鉾などの加工品の
歯ごたえを測定
〔レオメーター〕
※新規導入研究機器



加工品の色合いも測定
〔色彩色差計〕
※新規導入研究機器

水産大学校（山口県）などの外部機関と
も連携しながら、今後も新たな加工技術
の開発研究に取り組んでいきます。

◎福島県水産海洋研究センター

◇所在地 〒970-0316 福島県いわき市小名浜下神白字松下13-2

◇電話番号 0246-54-3151（代表）

◇メール kaiyoken@pref.fukushima.lg.jp