

碧 水

第162号

平成30年（2018年）5月

静岡県水産技術研究所

〒425-0032 焼津市鰯ヶ島136-24

TEL (054) 627-1815

FAX (054) 627-3084

ホームページアドレス

<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/>

水産技術研究所移転特集号



ごあいさつ

所長 増元 英人

この度、水産技術研究所は焼津市鰯ヶ島の焼津漁港新港地区へと移転いたしました。これは、水産技術研究所の旧庁舎の耐震性が劣っていたこと、建築後 40 年以上を経過し劣化が進行していたことから、建替えにより耐震化を図ったもので、耐浪性が不足する焼津漁港管理事務所（焼津市中港）の移転整備と併せて合築されました。

移転場所が、南海トラフ巨大地震及び相模トラフ地震の浸水区域と想定されることから、津波避難対策を考慮した設計となっており、屋上に 125 人収容可能な津波避難スペースが確保されている

ほか、非浸水階の 4 階に非常用自家発電機を設置し、津波到来後も電力供給が可能となっています。

新施設ではこれまでと同様に、海洋環境や漁海況予測、遠洋資源や近海資源、漁獲から保存・流通・消費に至る水産物の鮮度保持や加工の研究開発等を行うほか、研究成果や本県の漁業等を楽しく学ぶことができる展示室を整備いたしました。皆様に気軽に利用して頂ける水産技術研究所を目指して、職員一同努力して参りますので、新しくなった水産技術研究所に是非お立ち寄りください。

施設紹介

1 階

1 展示室

静岡県の水産業の現状や、水産技術研究所の研究成果、水産業を取り巻く静岡の豊かな海などを紹介する、体験教育的な展示施設です。全体をAゾーン“体感！「しずおか」”、Bゾーン“納得！「わざ」”、Cゾーン“共有！「ぶんか」”の3つのゾーンに分けて、海から食卓までの流れで展示を行っています。



展示室入り口

Aゾーン“体感！「しずおか」”

このゾーンでは、静岡の豊かな海や水産業の概要を見て・感じて・知ることができます。

A-1 海を知る

静岡の海や水産業の豊かさを感じられる大型紗幕グラフィック「海から始まるもの語り」、魚のキャラクターが画面から飛び出して見える最新のプロジェクションマッピング「四季のジオラママッピング」があります。



Aゾーン： 四季のジオラママッピング

A-2 魚を知る

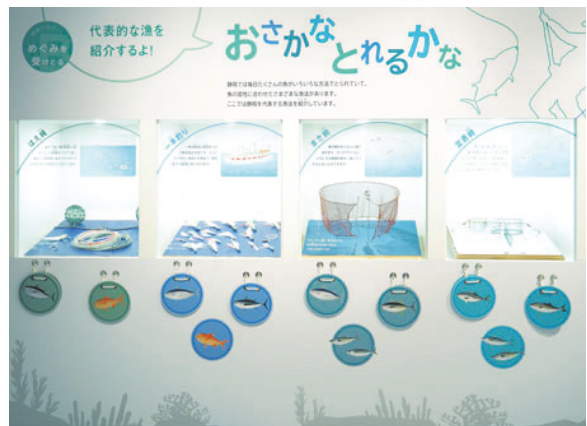
楕円形の背景スクリーン付き「大水槽」(水量30t)を始め、「中水槽」(同3t)2基、「小水槽」(同1t)3基、オープン水槽(同10t)があり、駿河湾の魚や深海生物など、静岡のいろいろな海の生き物を展示しています。

Bゾーン“納得！「わざ」”

このゾーンでは、静岡の豊かな水産物を、とる(漁業)、つくる(水産加工)ことを紹介します。

B-1 めぐみを受けとる

簡単なクイズに答えながら食べたい魚のとり方や利用方法がわかる「おさかなとれるかな」、漁業者が日々の操業に役立っている海水温の分布図を紹介する「漁海況情報」などの展示があります。



Bゾーン： おさかなとれるかな

B-2 めぐみを活かす

静岡の代表的な水産加工品や代表的な生産地を模型やパネルなどで紹介する「加工大国・静岡」、ガラス窓越しに水産技術研究所加工室の“手火山”などの設備を見学できる「伝統のわざ手火山」などの展示があります。

Cゾーン“共有！「ぶんか」”

このゾーンでは、静岡の魚食文化や、当研究所の研究成果などを紹介します。

C-1 おいしく食べる

漁港に水揚げされた魚が食卓に届くまでの道のりや、トロや赤身などマグロ・カツオの魚肉の名称や部位を紹介する「さかながみんなに届くまで」、鰹節などの“節類”や“だし”を紹介する「節

ってなんだろう?」、県内の漁協直営食堂や静岡の郷土料理・食文化を紹介する「しずおかのおさかなごはん」、「おいしい!焼津の食文化」などの展示があります。

C-2 未来にひらく

当研究所の特筆すべき歴史や成果を紹介する「水技研のチャレンジ」、現在行われている最新の研究について紹介する「こんなにすごいぞ水技研!」、参加型展示物の「ロープワーク体験コーナー」などの展示があります。



Cゾーン：節約ってなんだろう

2 原魚加工室・加工室

原魚加工室（写真左側）では、魚の三枚卸ろしや揃い潰しなど魚を加工する前の状態に処理します。加工室（写真右側）では、魚肉を煮る、焼く、蒸す、焙乾するなど様々な加工をすることができます。



3 品質検査室・体験学習室

品質検査室では、物性測定、保存試験など水産加工品の検査をします。写真右側奥の体験学習室では、干物や蒲鉾などの水産加工品づくりを体験することができるほか、食味官能評価もここで行います。



2階

大会議室

水産研究発表会など100人規模の会議が開催可能です。間仕切りで3室に分割できます。



3階

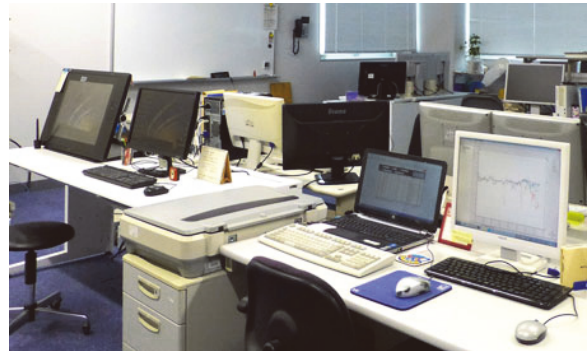
1 生物測定室

様々な測定機器や顕微鏡が設置されています。漁船による漁獲物や調査船による採集物の体長や体重、年齢を調べ、重要水産資源の研究データを収集します。



2 漁海況情報室

人工衛星等から海洋情報を取得する装置や資源解析用パソコンが設置されています。海洋情報の活用研究や重要水産資源の研究を行っています。



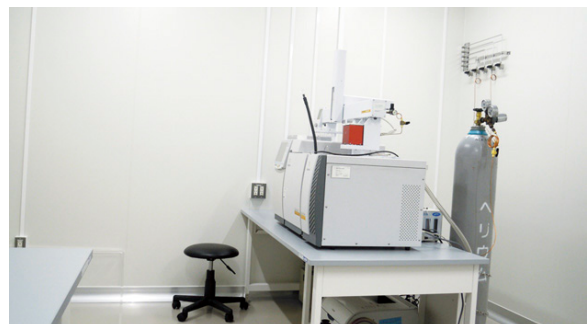
3 化学分析室

水産物の品質として重要な鮮度、脂の乗りの評価や、旨味成分、栄養成分や機能性成分等について、研究を行います。



4 機器分析室/ガスクロマトグラフ室/液体クロマトグラフ室

機器分析室は脂肪酸やミネラルなど、ガスクロマトグラフ室はにおい物質、液体クロマトグラフ室はアミノ酸など分析内容に合わせた部屋にそれぞれ分かれています（写真はガスクロマトグラフ室）。



5 微生物実験室

細菌や酵母などの微生物を取扱う実験室です。細菌混入を抑えて有用菌を活用する研究の前処理を行うクリーンルーム（写真奥扉の向こう側）と、有用菌を扱うことができる安全キャビネット（写真左側）を設置しました。

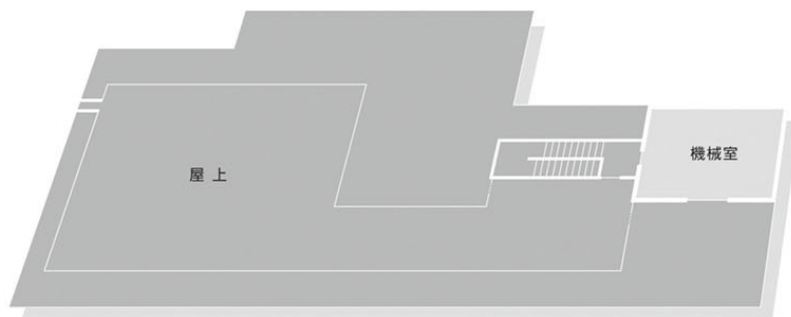


施設と主要設備の概要

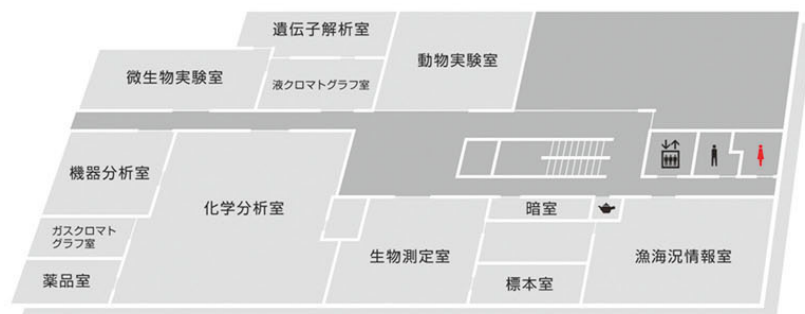
施設	主要設備
1 階 展示室	30t 水槽 1 基、3t 水槽 2 基、1t 水槽 3 基、10t オープン水槽 1 基 ジオラマ、プロジェクションマッピング
原魚加工室、加工室	手火山、焙焼機、アクアクッカー、レトルト殺菌機、スモークハウス、蒸箱、二重釜、煮釜、スプレードライ、遠心脱水機、播潰機、身取り機、バンドソー、真空高速カッター
品質検査室、体験学習室	ジュール加熱装置、クリープメーター、インキュベーター、水分活性測定器
2 階 大会議室	天吊りスクリーン（150 インチ）、プロジェクタ
3 階 生物測定室	顕微鏡、万能投影機、自動天秤、冷凍庫、研磨機、マイクロカッター、超音波洗浄機、恒温維持器
漁海況情報室	気象衛星 NOAA 画像受信解析装置、我が国周辺水域資源情報システム、漁海況速報作成機器、係留式水温観測装置指示器、小川港防波堤水温表示器、風向風速計指示器
化学分析室	粗脂肪分析用ソックスレー抽出装置、マッフル炉、乾燥機、電子天秤、ブレンダーミル、ヒスコトロン、-30℃フリーザー、冷却遠心分離機、鮮度測定器、局所排気装置（ドラフト）、恒温振とう機、ロータリーエバポレーター、pH メーター、薄層クロマトグラフ用展開槽、ウォーターバス
機器分析室/ガスクロマトグラフ室/液体クロマトグラフ室	GC、燃焼式タンパク質分析装置、原子吸光光度計、吸光光度計、GC/MS、HPLC
微生物実験室	微生物実験室、クリーンルーム（及びクリーンベンチ）、安全キャビネット、オートクレーブ、乾熱滅菌器、乾燥機、遠心機、インキュベーター

平面図

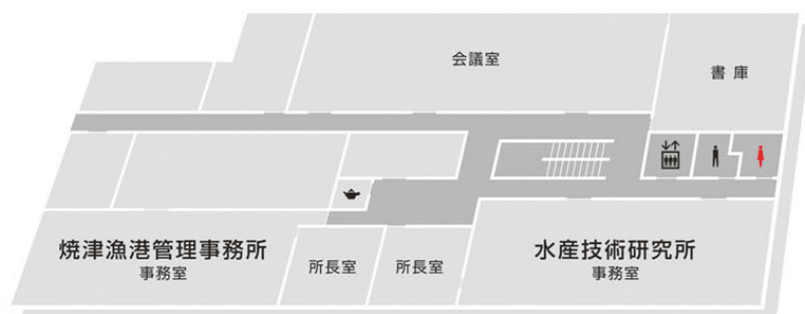
屋上



3 階



2 階



1 階

