

魚を科学する

水産研究発表会の御案内

静岡県水産技術研究所では、駿河湾など豊かな自然のもとに営まれている本県の漁業、養殖業、水産加工業等を振興するため、県内各地域の水産技術研究所及び分場において、様々な試験研究を行っています。

この研究成果の一部について、一般の方々にもわかりやすく紹介しますので、多くの皆様の参加をお待ちしています。

と き 平成 22 年 11 月 4 日（木）13 時～16 時（開場 12 時 30 分）

と こ ろ 静岡県水産技術研究所 3 階大会議室（焼津市小川 3690）

発 表 内 容

- ①駿河湾深層水で美味しい水産加工品
～深層水の魚油に対する酸化抑制効果～
- ②トロトロで健康
～深層水で育てたサガラの有効利用～
- ③沿岸水温の長期的な変化
- ④脂肪率からみたキンメダイの特徴
～知られざるもう一つの旬～
- ⑤天敵を使ってウナギの病気を予防する
- ⑥にじますを使って地元に元気を！
- ⑦カツオ血合肉の健康機能

参 加 費 無料

申込み／問い合わせ

①住所、②氏名、③電話番号、④職業を
FAX、ハガキ又はインターネットメールで
下記まで御連絡ください。

（先着 100 名まで）

静岡県水産技術研究所 焼津市小川 3690 〒425-0033

TEL : 054-627-1818

FAX : 054-627-3084

メール : suishi@shizuokanet.ne.jp

主催 静岡県水産技術研究所

発表内容の概要

①駿河湾深層水で美味しい水産加工品

～深層水の魚油に対する酸化抑制効果～

(開発加工科 二村和視)

駿河湾深層水は焼津市の沖合、水深 397m から取水している海水です。非常にきれいな海水であるため、水産加工において塩水として利用されています。この深層水が魚臭などの原因となる魚油の酸化を抑える効果を調べましたので、その結果について紹介します。

②トロトロで健康

～深層水で育てたサガラの有効利用～

(深層水科 吉川康夫)

深層水科は磯焼けで絶えてしまったサガラを復活させる取り組みを続けています。サガラは独特な磯の香りとトロミが特徴の海藻で、フコイダンなど健康維持に役立つ様々な成分が含まれています。サガラの魅力を美味しい食べ方とともにご紹介します。

③沿岸水温の長期的な変化

(資源海洋科 安倍基温)

地球温暖化が問題となっています。静岡県沿岸域における水温の長期変化を調べた結果、30年間で 0.24～0.31℃の上昇傾向があり、その変動には季節、地域及び水深による違いがあることが明らかになりました。

・・・・・・・・・・＜ 休 憩 ＞・・・・・・・・・・

④脂肪率からみたキンメダイの特徴

～知られざるもう一つの旬～

(伊豆分場 飯沼紀雄)

キンメダイは鍋物がおいしい冬に食べることが多い魚ですが、脂肪率を調べてみると意外にも脂が一番乗るのは産卵期前の初夏に高くなることが分かりました。今回、キンメダイの“新たな旬”の創出について紹介します。

⑤天敵を使ってウナギの病気を予防する

(浜名湖分場 飯田益生)

細菌にはバクテリオファージという“天敵”がいます。ウナギ養殖池の飼育水を調べたところ、ウナギに病気を起こす細菌の“天敵”がいくつか見つかり、その中には病気の予防に使うことができそうな性質をもつものがあることがわかってきました。

⑥にじますを使って地元を元気に！

(富士養鱒場 鈴木基生)

静岡県のニジマス養殖は全国一の生産量を誇り、富士宮市はその中心地となっています。富士宮市の「市の魚」の制定、「富士宮にじます学会」の発足、富士養鱒漁協の地場消費の推進など、にじますを使って地元を元気にする活動について紹介します。

⑦カツオ血合肉の健康機能

(カツオ丸ごと食用化プロジェクトスタッフ 平塚 聖一)

カツオの血合肉は鮮度低下が速いため、通常、缶詰やロイン加工では除去され大部分が飼肥料となっています。しかし、血合肉に含まれているタンパク質、脂質、エキス成分のいずれにも健康機能があることがわかってきました。今回は貴重な食用資源であるカツオ血合肉の持つ機能性について紹介します。